

# Produkt-Datenblatt

## SCHAUMWEINE



### Stellenrust MCC Clement De Lure Brut Rosé NV

Artikelnummer:	4589
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	11.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Chenin Blanc Chardonnay Cabernet Franc

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 22.50~~

**CHF 17.90**

inkl. MwSt CHF 1.28

#### Vinifikation

Die Weinberge für diesen MCC sind zwischen 10 und 32 Jahre alt und stammen aus den Bottelary Hills und dem Helderberg. Die Trauben werden über einen dreistündigen Presszyklus abgepresst. Der Chenin Blanc wird im Tank mit wilden Hefen vergoren und 7 Monate auf der Gärhefe gelassen. Der Chardonnay und der Cabernet Franc werden ebenfalls mit wilden Hefe vergoren aber anschliessend in gebrauchten französischen Eichenfässern ausgebaut. Nach sieben monatiger Reifung auf der Hefe werden die beiden Rebsorten mit dem Chenin Blanc assembliert, degogiert, in Flaschen abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Die zweite Gärung erfolgt für 4 Wochen in der Flasche und der MCC lagert anschliessend unter regelmässigen Rütteln auf der Gärhefe. Nach 18 Monaten wird der Schaumwein von der Hefe abgestochen und verkorkt.

#### Charakter

Ein fantastischer Schaumwein. Sehr schöne Apfelnote vom Chenin Blanc gefolgt von Zitronenabrieb des Chardonnay. Fantastisches Hefearoma, leicht vanillig und der der Cabernet Franc rundet diesen MCC hervorragend ab. Uns hat der Clement de Lure MCC bei unserem letzten Besuch am Kap besonders gut zu frischen Austern gemundet! Aber auch den morgendlichen Brunch veredelt man mit ihm für unerschämte wenig Geld.

## **Trinkempfehlung**

Passt am besten zu frischen Austern oder scharfen Fischgerichten