

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



### Olifantsberg Grenache Blanc - 2016

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Artikelnummer: | 5635                |
| Jahrgang:      | 2016                |
| Produzent:     | Olifantsberg        |
| Region:        | Western Cape        |
| Alkoholgehalt: | 13.5 %              |
| Abfüllung:     | 75 cl               |
| Trinkbar von:  | 2017 - 2023         |
| Traubensorten: | Grenache Blanc 100% |

~~CHF 19.90~~

**CHF 11.90**

inkl. MwSt CHF 0.85

#### Vinifikation

Für diesen eleganten Weisswein kommt die sogenannte Ganztraubenpressung zur Anwendung, bei der auf das Entrappen der Trauben verzichtet wird. Der Most wurde in französischen Eichenbarriques und einem grossen Eichenfass (Fuder) ohne Zugabe von Reinzuchthefen spontan vergoren, um dem Wein zusätzlich Vielschichtigkeit zu verleihen. Nach Abschluss der Gärung verblieb der Wein noch während 10 Monaten auf der Hefe. In dieser Zeit gewinnt der reifende Wein an Charakter und entwickelt ein reichhaltigeres Mundgefühl.

#### Charakter

Im Glas zeigt sich dieser Weisswein von einem blassem Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Elegante Nase mit fruchtigen Noten nach reifer Honigmelone, Birne, Quitte und weissem Pfirsich, dazu ein Hauch von Zitronenblüten. Am Gaumen wiederholen sich die Aromen von Birnen, Quitten und grüner Melone, ergänzt von grünen Kräutertönen und mineralischen Anklängen nach nassem Stein, die im Abgang eine leicht salzig-bittere Note hinterlassen. Ein sehr schön ausbalancierter Weisswein mit einer cremigen Textur und wohldosierter Säure.

## **Trinkempfehlung**

Dieser frische Weisswein begleitet hervorragend roh marinierten Fisch oder einen Oktopussalat.