

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Alheit La Colline - 2016

Artikelnummer:	5690
Jahrgang:	2016
Produzent:	Alheit
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2027
Traubensorten:	Semillon Blanc 90% Semillon Gris 10%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 96 Punkte

CHF 78.00
inkl. MwSt CHF 5.58

Vinifikation

Die Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken aus dem Franschhoek. Sie werden einfach so gelesen wie sie im Weinberg wachsen und anschliessend als ganze Bündel gepresst. Der Most wird in 600 Liter grossen Tontöpfen ohne Zusatz von Hefen und Schwefel vergoren. Diese Phase ist sehr wichtig für die Komplexität des Endweines. Durch die Sulfatierung des Mostes wird auch die mikrobielle Population übermässig unter Selektionsdruck gesetzt, wodurch die Hefen schon früh dominieren. Der Verzicht auf Schwefel führt auch dazu, dass der Most nicht vor Sauerstoff geschützt ist, dies ermöglicht die Oxidation und das Absetzen von Phenolen, wodurch der entgültige Wein stabiler wird. Der Wein wird erst kurz vor dem Abfüllen geschwefelt, um seine Vitalität zu schützen.

Charakter

Dies ist bis heute die beste Abfüllung von diesem Weinberg. Die Reben haben schon einige trockene Jahre erlebt und wissen, was zu tun ist. Die Nase zeigt einige Noten von Orangenblüten, Stroh, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen hat die La Colline eine schöne Konzentration und Tiefe. Die Weine von dieser Lage erinnern an einen kunstvollen Raum.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu roh mariniertem Fisch, wie Lachs-Sashimi mit Orangenblüten oder mit Verveine gebeiztes Saiblingsfilet.