

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Stellenrust Spumante Chenin Blanc - Schaumwein - WOY PROMOTION

Artikelnummer:	5979
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	11.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2018
Traubensorten:	Chenin Blanc 100% Muscat de Alexandrie

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 17.90~~

CHF 13.90

inkl. MwSt CHF 1.04

Vinifikation

Die Trauben stammen aus Weinbergen im Bottelary-Gebiet von Stellenbosch. Der Chenin Blanc stammt von 15 bis 32 Jahre alten Buschreben die auf zersetzten Granit wachsen. Der kleine Anteil an Muscat de Alexandrie, für die Dosage, wächst an 34 Jahre alten Buschreben auf Trockengranit. Die Lese beginnt in den frühen Morgenstunden und die Trauben werden unter sanften Druck abgepresst, um den reinsten Saft zu erhalten. Der Traubensaft wird anschliessend kalt vergoren und man lässt ihn dann für 3 Monate auf der Hefe reifen. Vor der Abfüllung wird dieser Sparkling-Wein mit dem Muscat de Alexandrie degogiert.

Charakter

Da Stellenrust schon einen MCC herstellen, war bei diesem Sparkling der Einfluss im Stile eines Prosecco gefragt. Er hat eine fantastische Apfelaromatik mit einem Reichtum an exotischen Früchten. Am Gaumen besitzt er eine tolle Limettensäure vom Chenin Blanc die durch den Spritzer Restzucker vom Muscat de Alexandrie perfekt abgerundet wird.

Trinkempfehlung

Fantastischer Begleiter zu Gartensalaten mit frischen Kräutern, zu würzigen Meeresfrüchten oder zu Austern mit einem Spritzer Zitronensaft.