

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Babylonstoren Chardonnay - 2017

Artikelnummer:	5868
Jahrgang:	2017
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 91 Punkte

CHF 32.00
inkl. MwSt CHF 2.29

Vinifikation

Die Trauben stammen von den Hängen des Simonsberges zwischen den Gebieten Franschhoek, Stellenbosch und Paarl. Nach der Lese wurden die Trauben kalt gepresst und die alkoholische Gärung im Edelstahltank gestartet. Am dritten Tag, nach Beginn der Gärung, wird der Wein in 300 Liter-Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wovon 80% neue Fässer sind und 20% als Zweitbelegung. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein für 3-4 Monaten auf der Hefe gelagert und alle 3 Wochen aufgerührt. Nach dem abstechen der Hefe, reift der Wein für weitere 8 Monate in diesen Fässern und wird anschliessend in Flaschen abgefüllt.

Charakter

Im Glas zeigt der Wein ein helles Gelb mit guter Tiefe. Das Bouquet ist ein Chardonnay nach Burgunder Art mit einer frischen, feinkörnigen Nase nach Quitten, Limetten und Vanille sowie weissen Blüten und Walnüssen. Am Gaumen hat er eine geschmeidige Struktur mit feinen Zitrusfrüchten die mit strukturierter Cremigkeit, Vanille und nussiger Komplexität aufgeweicht werden. Würzig, mineralische Noten mit feiner Intensität und Ausgewogenheit. Fantastische Länge mit erfrischem Finish.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu cremigen Gerichten wie Kalbsblankett oder einem Risotto mit Gorgonzola und Radiccio. Begleitet auch hervorragend Gerichte mit gerösteten Nüssen oder Trüffel.