

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Silverthorn MCC The Genie Rosé NV

Artikelnummer:	5948
Produzent:	Silverthorn Wines
Region:	Robertson
Alkoholgehalt:	11.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2025
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	92 Punkte
BLICK	17.5 Punkte
Falstaff	93 Punkte

CHF 34.90

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 1.99

Vinifikation

Die Genies sind reich an arabischer Folklore und werden am besten als freiwillige Geister beschrieben, die aus rauchfreiem Feuer geformt werden. Genies, die in der Lage waren, ihre Macht zu nutzen, um entweder Magie oder Unfug zu erschaffen, wurden in den Geschichten von Tausend und einer Nacht populär gemacht. Traditionell wird der Rosé Champagner aus zwei roten Sorten hergestellt, nämlich Pinot Noir und Pinot Meunier. Mit Silverthorn The Genie haben wir die Regeln gebrochen. In der Umarmung des freiwilligen Geistes des Genies entschieden wir uns für etwas viel Mutigeres und Exotischeres und verwendeten Shiraz, eine alte Rebsorte aus Persien. Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die Ergebnisse pure Magie waren! Der Genie wurde in den frühen Morgenstunden von Hand gelesen. Die Trauben wurden mit einer sehr geringen Rückgewinnungsrate von nur 550 Litern pro Tonne im Ganzen gepresst - so werden keine bitteren Tannine extrahiert und der Saft erhält eine schöne hellviolette Farbe. Die Farbe entwickelt sich allmählich zu einem lachsrosa. Die Gärung erfolgte in einem Edelstahltank bei 15 Grad Celsius. Die Nachgärung erfolgte in der Flasche und der Wein verbrachte mindestens 15 Monate auf der Hefe, danach wurde er manuell gerüttelt und degorgiert.

Charakter

Im Glas präsentiert sich dieser sortenreine Cap Classique in einem dezenten, hellen Rosa mit fein wirbelndem Perlenband aus kleinsten Bläschen. Traditionell wird Rosé Champagner aus den zwei Rotweinrebsorten Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling) hergestellt. Die Rebsorte dieses ungewöhnlichen Cap Classique ist hingegen Shiraz. Sie bietet einen Strauß komplexer Aromen die an Himbeeren, exotische Früchte und Rosenwasser erinnern. Am Gaumen überzeugt die samtige Textur, eine feine Perlage und der lange Nachhall.

Trinkempfehlung

Fantastisch zu Graved Lachs mit geröstetem Roggentoast, Parmaschinken mit roten Feigen oder marinierte Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer.