

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE

L`Ormarins Brut NV - WOY PROMOTION - Ab 6 Flaschen 17.90 CHF Pro Flasche



Artikelnummer:	6084
Produzent:	L'Ormarins
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 59% Pinot Noir 41%

Robert Parker	87 Punkte
Tim Atkin	89 Punkte
Platter's	4 Sterne
Falstaff	91 Punkte

CHF 24.90

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.49

Vinifikation

Die Pinot-Noir-Weinberge in Altima (Elandskloof) sind die einzigen Pinot-Noir-Weinberge in Südafrika, die sich in großer Höhe befinden und die die Methode der "posted vine" (stok-by-paaltjie) anwenden. Die Pinot noir-Weinberge in L'Ormarins liegen an mäßigen bis steilen Hängen in einer Höhe zwischen 178-188 m über dem Meeresspiegel. Die Böden bestehen hauptsächlich aus zersetztem Granit mit alluvialen Sandböden. Die Chardonnay-Weinberge in Rooderust bestehen aus zersetztem Schiefer mit einem größeren Anteil an Ton in der Zusammensetzung. Dieser Bodentyp gehört zur Gruppe der Eichenblattböden und ist kalkhaltig mit ausgezeichneten Drainage- und Wasserhalteigenschaften. Beide Rebsorten des Anthonij Rupert L'Ormarins Brut Classique werden separat gepresst. Danach erfolgt die erste Gärung in Stahltanks. Nach der zweiten Gärung in der Flasche bleibt der Wein 2-4 Jahre auf seiner Hefe bevor er degorgiert wird. Nach dem Degorgieren lagert der Schaumwein für weitere 3 Monate in der Flasche.

Charakter

aromatisch, spritzig, frisch, leicht, elegant, ausgewogen, langhaltend, nachgeschmackvoll
Aromen von Tarte Tartin, Apfel und Zimt mit einer leichten Nuance von Bimendrops und Biskuit. Am Gaumen hell, lebhaft und knackig pikant. Spritzige Limette und grüner Apfel mit einer reicheren, tieferen Biskuit- und Sauerteignuance. Die spritzigen Zitrus- und cremigen Hefearomen sind gut ausbalanciert, Säure und Frucht stehen in völliger Harmonie. Ausgewogen und elegant mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack.

Trinkempfehlung

Idealer Schaumwein zum Aperitif und zu kleinen Köstlichkeiten.