

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



L'Ormarins Brut Rosé - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 16.90 Pro Flasche - 2015

Artikelnummer:	6086
Jahrgang:	2015
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Pinot Noir 76% Chardonnay 24%

Platter's 4.5 Sterne
Falstaff 91 Punkte

~~CHF 24.90~~

CHF 19.00

inkl. MwSt CHF 1.36

Vinifikation

Die meisten für die Landwirtschaft geeigneten Böden im Elandskloof-Tal liegen an steilen Hängen. Die Altima-Weinberge - die den grössten Teil der nicht weinbaulichen Mischböden für den Chardonnay und den Pinot Noir ausmachen - sind auf folgenden Böden bepflanzt Quarzsandstein, der zur Gruppe der Tafelbergsandsteine gehört, findet sich auf den höher gelegenen Bergen. Gute zersetzte Schieferböden, aus der Malmesbury-Bodengruppe, sind auf der Farm vorherrschend. Diese Böden haben in der Regel einen dunkelbraunen Oberboden mit gelb-brauner Struktur und weniger Sandsteinunterboden. Sie neigen dazu, ein hohes Wasserrückhaltevermögen zu haben, haben einen hohen Anteil an organischer Substanz und weisen in der Regel keine chemische Begrenzung auf, was zu einem kräftigen Wachstum führt. Weiter unten im Tal und entlang der Flüsse befinden sich dunkle Schwemmlandböden, die ebenfalls ein sehr kräftiges Wachstum aufweisen. Diese eignen sich nicht für die Keltertraubenproduktion, da sie zu stark wachsen, verbunden mit einem hohen Fäulnisrisiko. Das Spaliersystem für Pinot noir-Weinberge ist einzigartig. Es handelt sich um die einzigen hochgelegenen Pinot noir-Weinberge Südafrikas, die nach der Methode der "posted vine" ("stok by paaltjie") gepflanzt werden. Das Spaliersystem der Chardonnay-Weinberge ist eine vertikale Sprossenpositionierung. Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben für den Anthonij Rupert L' Ormarins Brut Rose werden nach der Lese als ganze Bündel gemeinsam gepresst eine einzigartige Methode, die nur 2 Kellereien weltweit anwenden. Die Temperatur bei der Gärung liegt bei 14-16 °C. Die sich anschließende zweite Gärung findet in der Flasche statt, danach bleibt die Hefe für 24 Monate in der Flasche. Nach dem Degorgieren reift der Wein weitere 5 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

Charakter

Auffälliger schwacher lachsrosa Farbton. Das Mousseaux steigt in einem gleichmäßig kräftigen, lebhaften Strom auf. Sanfte Beerennoten in der Nase - Erdbeere und Himbeere mit einer leichten Creme- und Keksnuance. Der Gaumen ist lebhaft und lebendig mit knackigen Beerenfruchtnoten - Himbeeren und Erdbeeren, die immer noch einen Hauch herb sind - aber köstlich. Herrlich rubinroter Grapefruit- und Limettenschalengeschmack, der die Beeren ausgleicht. Der MCC ist rund, fleischig und lang mit einem spritzigen, gut definierten Abgang.

Trinkempfehlung

Fantastischer Schaumwein den man gerne zum Dessert trinkt oder solo nach dem Essen.