Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE

L`Ormarins Brut Blanc De Blanc - Letzte Flaschen - 2012

Artikelnummer:	6087
Jahrgang:	2012
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2022
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 24.90~~

CHF 19.00

inkl. MwSt CHF 1.42

Vinifikation

Die Trauben werden am frühen Morgen in Behältern oder Lugboxen angeliefert. Alle Trauben (Chardonnay) werden ganz gepresst. Der Freilauf und die zweite Presssaft werden getrennt gehalten. Nachdem sich der Saft abgesetzt hat, wird er von der Hefe abgezogen. Die Gärung erfolgt nach der Hefe-Impfung. Etwa 20 % des Blanc de Blancs werden in Fässern vergoren. Nach der Gärung wird der Grundwein abgesetzt und von der Hefe abgezogen. Die Assemblage der Cuvée erfolgt nach 12 Wochen. Anschließend wird der Wein kaltstabilisiert. Danach wird die Cuvée zur zweiten Gärung bei 13 - 15°C abgefüllt. Nach der Gärung werden die Flaschen 4 Jahre bei 14°C gelagert. Die Weine werden dann degogiert und mindestens 3 Monate unter Kork gelagert, bevor sie freigegeben werden.

Charakter

Lebhaftes, feines Mousse. Helle und würzige Zitronenaromen mit feiner Austernschale und Sauerteigbrothefe, Kalkstein und einem Hauch von Karamell. Ähnlich erfrischend am Gaumen mit frischer Zitronenschale und Grapefruiaromen, die durch ein reichhaltiges und abgerundetes, geröstetes Hefeelement ausgeglichen werden. Der Wein ist spritzig und lebendig, straff und konzentriert, mit einem langen, anhaltenden Finish nach Sauerteig.

Trinkempfehlung

Begleitet ideal Fischgerichte die leich getrüffelt sind. Fantastisch auch zu hellem Geflügel.