

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Neil Ellis Semillon Noble Late Harvest - 2016

| | |
|----------------|---------------|
| Artikelnummer: | 6420 |
| Jahrgang: | 2016 |
| Produzent: | Neil Ellis |
| Region: | Elgin |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Abfüllung: | 37.5 cl |
| Trinkbar von: | 2018 - 2035 |
| Traubensorten: | Semillon 100% |

Tim Atkin 93 Punkte
Platter's 4.5 Sterne

~~CHF 22.00~~

CHF 17.90

inkl. MwSt CHF 1.34

Vinifikation

Die Weinberge liegen an den nach Südosten ausgerichteten Hängen des Elgintals. Der Boden besteht hauptsächlich aus Bokkeveld-Schiefer, der Weinberg ist gitterförmig und hat Zugang zu zusätzlicher Bewässerung. Die mit Botrytis befallenden Trauben werden als ganze Bündel gepresst und in der Saft in Fässer abgefüllt. Die alkoholische Gärung dauert etwa 10 Monate bis sie natürlich endet. Für die Gärung wurden 500l Puncheons und neue 300l Eichenfässer verwendet. Es wurden nur 3400 produziert und davon 1200 Flaschen für die Reifung und späteren Freigabe hergestellt.

Charakter

Der Wein reflektiert eine leuchtend goldene Farbe mit einem Grünton. Reife Pfirsich-, Honig- und Limettennoten dominieren die Aromen. Ein schönes, cremiges, strukturiertes und ausgewogenes Finish umrahmt diesen Wein.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu einem salzigen Hartkäse oder einem Blauschimmelkäse. Er begleitet aber auch sehr gut Desserts mit Karamellnoten und Vanille.