

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Waterkloof Seriously COOL Chenin Blanc - Screw Cap - RESTPOSTEN - 2018

Artikelnummer:	6521
Jahrgang:	2018
Produzent:	Waterkloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2023
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's 3.5 Sterne
Tim Atkin 89 Punkte

~~CHF 19.90~~

CHF 12.00

inkl. MwSt CHF 0.90

Vinifikation

Die Philosophie der Weinherstellung für alle unsere Premium-Weißweine von Waterkloof ist die gleiche. Wir verfolgen einen traditionellen, minimalistischen Ansatz, was bedeutet, dass wir uns so wenig wie möglich in den Prozess der Weinherstellung einmischen. Sie ermöglicht es den in diesem Weinberg vorherrschenden Aromen, sich letztendlich im Wein auszudrücken. Um dieses Ziel zu erreichen, werden alle Trauben in unserer modernen Korbpresse vollständig gepresst, um den Saft auf schonendste Weise zu gewinnen. Der Saft wird dann 24 Stunden lang ruhen gelassen, danach wird er aus dem Absetzbecken in Betoneier und auch ältere 600-Liter-Fässer abgefüllt. Wir impfen den Saft nicht mit handelsüblicher Hefe, sondern lassen die im Weinberg vorherrschende Wildhefe den Saft fermentieren. Wir geben auch keine Säure oder Enzyme während des Prozesses hinzu. Der natürliche Gärungsprozess dauerte etwa 6 Monate, danach ließen wir den Wein in den Fässern und Eiern, um weitere Komplexität zu entwickeln. Vor der Abfüllung wurde nur eine leichte Filtration verwendet.

Charakter

Der Circumstance Chenin Blanc 2018 hat einen knackiges, frisches, gelb-fruchtiges Bouquet, das Noten von weißem Pfirsich und orangefarbenem Mark zeigt. Am Gaumen ist er ausgewogen mit frischen Aprikosen- und weißen Pfirsichnoten, einer knackigen Säurelinie und einem leicht kurzen, aber schönen Abgang.

Trinkempfehlung

Trinkt sich besonders gut zu Lamm und Ente oder zu einem würzigen Currygericht.