

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE

Steenberg Semillon - 2017



Artikelnummer:	6519
Jahrgang:	2017
Produzent:	Steenberg
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Semillon 100%

Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	87 Punkte
Jancis Robinson	15 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
BLICK	17.25 Punkte

CHF 29.00

inkl. MwSt CHF 2.07

Vinifikation

Nach einer sehr langen und kühlen Reifezeit wurden die beiden Blöcke Semillon Anfang und Mitte März 2017 bei 23,5°B geerntet. Die Trauben wurden gequetscht und entstielt, ohne längeren Hautkontakt. Der saubere Saft wurde abgefüllt und er durfte sich über Nacht absetzen. Die Gärung erfolgte in einer Kombination aus 35% neuen, 40% zweiten und 25% dritten gefüllten französischen Eichenfässern. Es wurden nur 500l und 600l Fässer verwendet. Nach der Gärung verbrachte der Wein weitere 9 Monate im Fass, bevor er in einen Edelstahltank vor der Abfüllung gelagert wurde. Er wurde leicht verfeinert und stabilisiert bevor im Dezember 2017 auf der Flasche gezogen wurde.

Charakter

Dieser Semillon hat eine wunderschöne weißgoldene Farbe. Aromen von Zitrusfrüchten und Birnen, Zuckerbirnen, Vanilleschote, pikante Mandarine und reife Aprikose begrüßen Sie bei der in der Nase. Mit Zitrone vermengter Honig Aromen zusammen mit weißen Grapefruits runden das Geschmackserlebnis ab. Konzentrate von balancierten Früchten am Gaumen, woraufhin sich der Wein mit einer reichen, fast wachsartigen Textur und heller Säure ausdehnt. Am Gaumen verweilt noch lange nach dem letzten Tropfen ein Zitrus- und Vanillegewürz

Trinkempfehlung

Ergänzt sich fantastisch zu roh mariniertem Fisch oder zu kühl servierten, vegetarischen Gerichten.

