Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE

Babylonstoren Candide - LETZTE FLASCHEN - 2018

Artikelnummer:	6765
Jahrgang:	2018
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2022
Traubensorten:	Chenin Blanc 45% Viognier 24% Chardonnay 16% Semillon 15%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	89 Punkte

~~CHF 14.90~~

CHF 11.90

inkl. MwSt CHF 0.89

Vinifikation

Der Chenin Blanc und der Sémillon wurden sanft gepresst und anschließend drei Wochen lang in Edelstahltanks kühl vergoren und anschliessend 4 Monate lang auf der Feinhefe belassen. der Chardonnay und der Viognier wurden in 300 Liter Fässern aus französischer Eiche vergoren und ebenfalls 4 Monate auf der Feinhefe belassen. Anschliessend erfolgte die Assemblage und der Wein wurde abgefüllt.

Charakter

Diese faszinierende weiße Assemblage drückt einen frischen, fruchtigen Wein mit Aromen von Limetten, Litschi und Pfirsich aus. Der Cadide ist erfrischend und doch komplex, mit schönen tropischen Aromen, abgerundet durch eine anhaltende, frische Säure.

Trinkempfehlung

Eignet sich fantastisch zu einem leichten Lunch im Sommer mit Salaten, Fisch oder vegetarischen Gerichten.