

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Vergelegen Vergelegen G.V.B. White - 2016

Artikelnummer:	6821
Jahrgang:	2016
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2030
Traubensorten:	Semillon 80% Sauvignon Blanc 20%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous	91 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.14

Vinifikation

Die Semillon wurde 1991 auf den südlich gelegenen Korhaan-Flächen auf 220 m Seehöhe gepflanzt. Die in dieser Assemblage verwendeten Sauvignon Blanc-Trauben stammen aus dem 28-jährigen Weingut Schaapenberg. Dieser einzelne Weinberg ist auf 320 m Seehöhe und direkt nach Süden ausgerichtet. Die Reihenrichtung ist Ost-West und die Weinberge sind auf 2 Klone, 316 und 317, gepflanzt. Beide aus dem Loiretal. Sowohl die Semillon- als auch die Sauvignon-Traube wurden von Hand geerntet, der Semillon zwei Tage nach dem Sauvignon und als ganze Trauben gepresst und im Fass vergoren. Die Lese war deam 11. bzw. 12. Februar. Der Semillon wurde in 25% neuen Francois Frere Fässern und der Sauvignon in alten 500 Liter Fässern vergoren. Die Weine wurden 9 Monate lang gereift, bevor sie am 17. Dezember 2016 in Flaschen abgefüllt wurden.

Charakter

Er hat ein attraktives Bouquet aus Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Mandeln und nur einem Hauch von Blutorange und bietet einen Hauch von Exotik. Der Gaumen ist frisch und straff am Gaumen, mit wunderschönen Nektarinen-, Blutorangen- und Gelbpflaumennoten, einer atemberaubenden Säurelinie und einem leicht wachsartigen, stengelroten Finish, das Sie zu einem weiteren Schluck verlockt. Dies ist ein weiteres erstklassiges Weiß aus Vergelegen.

Trinkempfehlung

Trinkt sich sehr gut zu Fischgerichten und harmoniert sehr gut zu Schalen- und Krustetieren.