

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Vergelegen Straw Wine Semillon - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 17.90 Pro Flasche - 2015

Artikelnummer:	6822
Jahrgang:	2015
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	11.3 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2019 - 2040
Traubensorten:	Semillon 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 93 Punkte

CHF 24.00

inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Die Trauben stammen alle aus Vergelegens Korhaan- und Niel-Suid-Weinbergen. Die Trauben wurden entweder auf den Reben oder auf Holzpaletten getrocknet. Die Verarbeitung begann in dem Moment, in dem eine ausreichende Zuckerkonzentration erreicht war. Die Trauben wurden nicht zerkleinert oder entrappt, sondern in Plastikbehältern auf der Schale vergoren. Dadurch wurde Zellgewebe abgebaut und etwas mehr Saft freigesetzt. Der gärende Süsssaft wurde in alte Fässer gepumpt, um die alkoholische Gärung abzuschließen. Der Wein wurde 15 Monate in alten Eichenfässern gelagert und am 15 September 2016 in Flaschen abgefüllt.

Charakter

Die Gesamtproduktion betrug 8346 halbe Flaschen (375 ml). Der Wein wurde im Februar 2019 freigegeben. Der Jahrgang 2015 wird als einer der besten in die Geschichte eingehen. Der relativ niedrige Säuregehalt, verbunden mit einem sehr niedrigen Ph-Wert, macht den Vergelegen Semillon großartig. In der Nase finden sich reife, tropische Früchte, aber der Wein wird nicht langweilig und uninteressant durch die wunderbare Säure und Frische am Gaumen.

Trinkempfehlung

Dieser Straw Wine ist kein Begleiter zu Schokolade in irgendeiner Form. Geniessen Sie diesen Wein zu gereiften Hartkäse oder Blauschimmelkäse.