

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Diemersdal Sauvignon Blanc Magnum - 2017

Artikelnummer:	6052
Jahrgang:	2017
Produzent:	Diemersdal
Region:	Cape Town
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2017 - 2022
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's	4 Sterne
Jancis Robinson	15 Punkte
Vinous - Neal Martin	4 Punkte

CHF 35.00
inkl. MwSt CHF 2.62

Vinifikation

Die Trauben stammen von 11-30 Jahre alten Rebstöcken und wurden in der Nacht mit der optimalen Reife gelesen. Sie wurden entrappt, vorsichtig aufgebrochen und mit der Schale zwischen 12 und 24 Stunden fermentiert. Danach wird die Maische gepresst und für 6-12 Stunden in Stahltanks gelagert, damit sich die Trübstoffe absetzen können. Anschliessend wird der Traubensaft mit speziellen Hefen geimpft und es folgt die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 12-14 Grad für ca. drei Wochen.

Charakter

In der Nase zeigt sich der Wein in klassischem Stil mit lebendigen Aromen tropischer Früchte, reifer Feigen und Noten von Stachelbeere. Am Gaumen offenbart der Diemersdal Sauvignon Blanc knackigen Noten, unterstützt durch den mineralischen Charakter. Ein langes, fruchtiges Finale schliesst sich an. Diese unverwechselbaren Nuancen fördern die schöne Balance am Gaumen durch pure, reife Frucht und einem anhaltenden, harmonischen Finish.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu sommerlichen Gerichten und Salaten. Probieren Sie ihn zur Melonengazpacho mit Thunfisch-Tataki oder ganz einfach gut gekühlt zum Aperitif.