

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Kershaw Lake District Cartref Chardonnay CY96 - 2017

Artikelnummer:	6901
Jahrgang:	2017
Produzent:	Kershaw
Region:	Lake District
Alkoholgehalt:	13.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2035
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 94 Punkte

CHF 99.00
inkl. MwSt CHF 7.08

Vinifikation

Die Inspiration für meinen dekonstruierten Chardonnay stammt aus meiner Überzeugung, dass die Region Elgin über Referenzen verfügt die sie zur Weltspitze machen. Um diese regionalen Qualifikationen zu untermauern, habe ich mir zum Ziel gesetzt, zu beweisen, dass Elgin sowohl eine charakteristische Traube als auch spezifische "Terroirs" hat, die intraregionale Unterschiede widerspiegeln. Um dies vollständig zu verstehen, ist es notwendig tiefer in die DNA zu graben, die unsere Region ausmacht. Um das zu verdeutlichen, habe ich mich entschieden, die folgenden Schritte durchzuführen. Diese 3 Chardonnay-Weine, die jeweils aus einem bestimmten Weinberg und einem individuellen Klon ausgewählt wurden. Wichtig ist, dass dies eine fortlaufende Geschichte ist, die sich in den kommenden Jahren entfalten wird. Die Trauben wurden am frühen Herbstmorgen von Hand gelesen, in kleine Laschenkörbe gelegt und direkt in eine Presse gekippt und mit 0,6 bar sanft gepresst. Der ungeklärte Saft floss direkt in das Fass und wurde spontan vergoren mit anschließender malolaktischer Gärung. Der Wein lag 4 Monate im Fass vor der sorgfältigen Schwefelung und einer weiteren 7-monatigen Reifung vor dem Abfüllen. Es wurden ausschliesslich handgemachte 228 Liter Holzfässer aus dem Burgund verwendet, wovon 50% neu waren.

Charakter

Aus dem westlichen Teil von Elgin, bekannt als der Lake District, wurde dieser Wein produziert, die nervös, aromatisch und elegant sind. Scharf mit etwas geringerem Alkoholgehalt und fein ausbalanciert, wobei das Fruchtprofil subtil mit Noten von Zitrusfrüchten/Orangenschale und Pfirsichblüte und mit der Zeit auch einige nussartige Elemente zeigt. Die Cartref-Böden, eine Mischung aus zersetztem Granit, Kieselsteinen und Quarz, verleiht Delikatesse und erhöht die Fruchttintensität.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein der sehr gut zu erdigen Komponenten aus der Küche passt. Risotto vom Babyspinat mit Trüffel und cremigen Eigelb oder gebratene Bresse-Taubenbrust mit lauwarmen Belugalinsensalat und Trüffel.