

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Alheit La Colline - LETZTE FLASCHEN - 2018

Artikelnummer:	6954
Jahrgang:	2018
Produzent:	Alheit
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2040
Traubensorten:	Semillon 100%

Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	96 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	18 Punkte
Wine Spectator	95 Punkte

CHF 78.00

inkl. MwSt CHF 5.84

Vinifikation

Die Trauben stammen von sehr alten Rebstöcken aus dem Franschhoek. Sie werden einfach so gelesen wie sie im Weinberg wachsen und anschliessend als ganze Bündel gepresst. Der Most wird in 600 Liter grossen Tontöpfen ohne Zusatz von Hefen und Schwefel vergoren. Diese Phase ist sehr wichtig für die Komplexität des Endweines. Durch die Sulfatierung des Mostes wird auch die mikrobielle Population übermässig unter Selektionsdruck gesetzt, wodurch die Hefen schon früh dominieren. Der Verzicht auf Schwefel führt auch dazu, dass der Most nicht vor Sauerstoff geschützt ist, dies ermöglicht die Oxidation und das Absetzen von Phenolen, wodurch der entgültige Wein stabiler wird. Der Wein wird erst kurz vor dem Abfüllen geschwefelt, um seine Vitalität zu schützen.

Charakter

Der 2018er La Colline ist 100% Sémillon von Franschhoek. Er braucht einige Zeit, um sich in der Nase zu verbinden und bietet schließlich Mandarinen-, Bienenwachs-, Lanolin- und leichte Walnussaromen, die eine wunderbare Definition erreichen. Am Gaumen ist er ausgewogen mit einer wachsartigen Öffnung. Flecken aus weißer Schokolade und Mandeln durchziehen die honigsüßen Früchte im streichelnden Finish.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu roh mariniertem Fisch, wie Lachs-Sashimi mit Orangenblüten oder mit Verveine gebeiztes Saiblingsfilet.