

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Silverthorn MCC The Green Man - 2016

Artikelnummer:	6840
Jahrgang:	2016
Produzent:	Silverthorn Wines
Region:	Robertson
Alkoholgehalt:	11.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2023
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 94 Punkte

~~CHF 39.90~~

CHF 31.90

inkl. MwSt CHF 2.28

Vinifikation

Halb Mensch, halb Natur, der Green Man ist eine uralte mythische Gestalt, die den Geist des Waldes, die kontinuierliche Erneuerung des Lebens und die gegenseitige Abhängigkeit aller Dinge repräsentiert. Er ist im Laufe der Jahrhunderte von Babylon über Indien, Borneo und Nepal bis hin zu Abteien und Kathedralen in ganz Europa erschienen. Er manifestiert sich in vielen Formen, am häufigsten als halb menschlicher, foliierter Kopf, der die Verschmelzung von Mensch und Natur repräsentiert. In seiner modernen Gestalt ist The Green Man unter einem neuen Namen erschienen - Ecology. Es ist dieser Geist, ebenso wie der zarte Grünton von Silverthorn's Chardonnay Cap Classique, der den Winzer John Loubser dazu inspirierte, mit dem traditionellen Namen Blanc de Blancs" zu brechen und den Wein mit dem Namen The Green Man zu verkörpern. Der Green Man wurde Mitte in den frühen Morgenstunden von Hand gelesen. Die Trauben wurden mit einer sehr geringen Rückgewinnungsrate von nur 600 Litern pro Tonne vollständig gepresst - so werden keine Bittertannine gewonnen. Die Gärung fand in einem Edelstahltank bei 15 Grad Celsius statt, und ein kleiner Teil wurde zur Erhöhung der Komplexität im Fass vergoren. Die Nachgärung erfolgte in der Flasche und der Wein verbrachte mindestens 24 Monate auf der Hefe, danach wurde er manuell gerüttelt und degorgiert.

Charakter

Im Glas zeigt sich der Green Man mit einem lebhaften grün-gelben Farbton und einer feinen Perlage. In der Nase hat er eine schöne Aromatik von grünem Apfel und Akazienblüten unterstützt durch subtilen Noten von Mineralität und ein Hauch von frisch gebackenem Brioche. Am Gaumen ist er sehr gut ausbalanciert mit einer eleganten Struktur und einer sanften Explosion der Perlage im Mund, die ein langes Finish vermittelt.

Trinkempfehlung

Trinkt sich hervorragend zu Austern, Lachstatar mit einer würzigen Limettensalsa oder Beluga Kaviar mit Blini.