

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



## Boekenhoutskloof Patina Chenin Blanc Goldmine - 2017

Artikelnummer:	6844
Jahrgang:	2017
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Tim Atkin	92 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
BLICK	17.25 Punkte

~~CHF 29.00~~

**CHF 23.20**

inkl. MwSt CHF 1.66

### Vinifikation

Die Trauben für unseren Patina Chenin Blanc werden aus einem einzigen Weinberg in unserem Goldmine Estate auf Schiefer und zersetztem dolomitischem Granit angebaut. Chenin hat eine besondere Affinität für das warme, mediterrane Terroir am Riebeeck River, am Fuße des Kasteelbergs, im berühmten Swartland District. Die anhaltende Dürre spielte im Jahrgang 2017 sicherlich ihre Rolle, was zu kleineren Beeren, niedrigeren Erträgen und konzentriertem Trauben führte. Kühle Nachttemperaturen, ohne lange Hitzewellen am Tag, schufen einen guten Tagesbereich und günstige Reifebedingungen. Die Trauben wurden mit guten natürlichen Analysen geerntet, die die gleichmäßige Reifung widerspiegeln. Die Hälfte der Trauben wurde spontan in Betoneiern vergoren, die andere Hälfte wurde zwei Wochen lang mit der Haut vergoren. Beide Komponenten wurden 14 Monate lang in französischen Barriques gereift.

### Charakter

Die Nase verführt mit ihrem frischen grünen Fruchtcharakter, der Aromen von Granny Smith und gelbem Apfel, frischer Ananas, Papaya und Limette, dass zusätzlich auch einen Hauch von Feigen, Akazien und Zitronenverbene zeigt. Das Fruchtprofil der Nase setzt sich am Gaumen fort mit Aromen von pochierter Birne, Passionsfrucht, Nektarine und Quitte. Der mittlere Gaumen ist sehr ausgewogen mit einem weichen, glatten Mundgefühl und einer lebendigen, aber integrierten Zitronensäure. Frische tropische Früchte verweilen in einem sauberen Abgang mit Noten von Estragon und Ingwer.

## **Trinkempfehlung**

Ein komplexer Weisswein der sehr gut zu hellem Fleisch oder Geflügel harmoniert. Ergenzt sich auch sehr gut zu einem grünem Gamelencurry, Thunfisch-Sashimi oder kurzgebratenes Schwertfischfilet mit Wakame.