

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Springfield Chardonnay Wild Yeast - 2015

Artikelnummer:	7070
Jahrgang:	2015
Produzent:	Springfield
Region:	Robertson
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's

4 Sterne

CHF 28.80

inkl. MwSt CHF 2.06

Vinifikation

Dieser unbeholzte Chardonnay wurde einzig und allein mit natürlichen Hefen fermentiert, die man direkt von den Weinbergen bezieht. Die Reben, von denen die Chardonnay-Trauben stammen, sind etwa 30 Jahre alt und sehr ertragsarm. Der Weinberg des Springfield Wild Yeast Chardonnay ist sehr steinig und kalkhaltig. Durch das gute Mikroklima (heiße Tage, kühle Nächte) haben die Früchte viel Zeit zum langsamen Reifen. Im Februar beginnt die Lese des Chardonnay, der daraufhin für 2 Monate in gekühlten Edelstahltanks reift. Weitere 13 Monate schließen sich im Tank an, bevor der Springfield Wild Yeast Chardonnay auf Flaschen gezogen wird.

Charakter

Im Glas funkelt der Springfield Wild Yeast Chardonnay goldgelb mit grünlichen Reflexen. In seinem Bouquet breiten sich tropische Aromen aus, die vorwiegend an Ananas und reife Bimen erinnern. Auch am Gaumen finden sich diese Fruchtaromen wieder und wirken geschmeidig, abgerundet und komplex.

Trinkempfehlung

Schöner Wein der sich sehr gut zu Caesarsalat im asiatischen Stil mit Kokosnus und Five-Spices passt

