

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Lowerland MCC Brut - 2016

Artikelnummer:	7077
Jahrgang:	2016
Produzent:	Lowerland
Region:	Pieska
Alkoholgehalt:	11.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2023
Traubensorten:	Colombard 100%

Platter's

4 Sterne

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Das wüstenartige Klima ist eigenartig und liegt bei etwa 29 Grad südlich, also an den äußeren Grenzen des sogenannten primären Weinbaugebietes, aber die afrikanische Hitze wird durch über 1.000 Höhenmeter und eine daraus resultierende hohe Tagesreichweite gemildert. Sommerregen können problematisch sein, aber die Bedingungen sind im Allgemeinen trocken und daher für den ökologischen Landbau günstig. Dieser Méthode Cap Classique (abgekürzt auf MCC) wird aus Colombard-Trauben hergestellt, die geerntet und 12 Stunden zum Kap gefahren wurden, wo der Wein von dem erfahrenen Schaumweinmacher JD Pretorius hergestellt wurde. Die erste Gärung erfolgte natürlich und in alten französischen Eichenfässern. Vierzehn Monate auf der Hefe in der Flasche vor dem Degogieren im Oktober 2017, ohne Dosage. Dadurch ist sie superfrisch und wirklich bemerkenswert angesichts der Herkunft und dessen, was (fälschlicherweise, klar!) als eine ganz normale Rebsorte angesehen wird. Gute Säure, wie sie für die Früchte der Lowerland typisch ist, und schöne blumige, Steinobst- und Apfelaromen.

Charakter

Eine frische Nase von rotem Apfel und Nektarine. Große Säure, aber leicht am Gaumen. Ein schöner Balanceakt zwischen den für Kolumbien charakteristischen süßen Fruchtaromen und dem symbolisch hohen Säuregehalt der Trauben aus dem Lowerland.

Trinkempfehlung

Idealer MCC zum Aperitif.

