

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Piekenierskloof Chenin Blanc - 2018

Artikelnummer:	7010
Jahrgang:	2018
Produzent:	Piekenierskloof
Region:	Piekenierskloof
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's

3.5 Sterne

CHF 14.90

inkl. MwSt CHF 1.12

Vinifikation

Die Trauben stammen aus Weinbergen, die überwiegend in der Region Piekenierskloof liegen. Es handelt sich um Buschweingärten, die auf Koffieklip und sandigen Lehm Böden wachsen. Die Weinberge wurden 1987 gepflanzt und sorgfältig bewirtschaftet und die Erträge lagen aufgrund eines sehr trockenen Jahres bei bis zu 3 Tonnen pro Hektar. Die Lese fand Mitte bis Ende Februar statt. Die Trauben wurden sehr früh am Morgen von Hand gelesen, so dass die Frucht ihren natürlichen Geschmack behalten konnte. Es wurde nur der Freilaufsaft verwendet, abgesetzt und mit einem ausgewählten Hefestamm beimpft, der unter kontrollierten Bedingungen bei 12°C fermentiert. 62% der Mischung besteht aus ungeholzten Chenin Blanc - die anderen 38% bestehen von einem einzigen Weinberg, der in 500L französischen Eichenfässern ausgebaut wurde.

Charakter

Ein Wein mit frischen tropischen Aromen von Birne und Apfel mit einem Melonen- und Vanille Finish am Gaumen. Der Wein hat ein frisches, aber volles und geschmeidiges Mundgefühl mit einem knackigen Abgang.

Trinkempfehlung

Außergewöhnlich zu Meeresfrüchten, vegetarischen Gerichten mit Auberginen, Porree und Paprika, Salaten mit leichter Vinaigrette oder würziger Mayonnaise, Austern, Spargel mit Hollandaise und Ziegenmilchkäse.

