

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



## Piekenierskloof Grenache Blanc - 2017

Artikelnummer:	7011
Jahrgang:	2017
Produzent:	Piekenierskloof
Region:	Piekenierskloof
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Grenache Blanc 100%

Platter's	3 Sterne
Tim Atkin	91 Punkte
WINEMAG SA	90 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte

~~CHF 15.90~~

**CHF 12.50**

inkl. MwSt CHF 0.89

### Vinifikation

Die Trauben stammen aus Weinbergen, die überwiegend in der Region Piekenierskloof liegen. Es handelt sich um Buschweingärten, die auf Koffieklip und sandigen Lehmböden 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. Der Grenache Blanc wurde in gebrauchten 500 Liter Holzfässer ausgebaut.

### Charakter

Ein Wein mit frischen Zitrusaromen, viel grünem Apfel und einer krautigen Note. Der Grenache Blanc hat ein frisches, aber volles und geschmeidiges Mundgefühl mit einem knackigen Geschmack im Finish.

### Trinkempfehlung

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

