

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



## Stellenrust Chardonnay Wild Yeast Barrel Fermented - RESTPOSTEN - 2018

Artikelnummer:	7161
Jahrgang:	2018
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's 4.5 Sterne  
Tim Atkin 89 Punkte

~~CHF 24.00~~

**CHF 14.90**

inkl. MwSt CHF 1.07

### Vinifikation

Chardonnay ist eine extrem klonale und standortspezifische Sorte. Der Barrel Fermented Chardonnay zeigt, wie die aus Kalkstein gewonnene Mineralität die natürlichen Eigenschaften des Chardonnay auf der Bottelary Farm beeinflussen kann. Die Trauben werden gepresst und der Saft wird bis zu 8 Stunden auf der Schale mazeriert. Der hyperoxydierte Saft wird dann in Fässer abgefüllt und mit wilden Hefen vergoren. Die Gärung kann bis zu 3 Monate dauern mit regelmässiger Battonage. Der Chardonnay verbringt insgesamt 12 Monate in französischen Fässern (30% neu) auf der Hefe, wodurch die Hefezellen die Möglichkeit haben, sich einer Autolyse zu unterziehen, um mehr Geschmack und Reichtum in den Wein zu bringen.

### Charakter

Die Nase zeigt reife Zitrusfrüchte mit gerösteten Mandeln. Am Gaumen konzentrierte Nussaromen, einigen Pfirsichnoten, aber auch ein anhaltender mineralisches Finish. Gut eingebundene Eiche bewahrt einen Karamellgeschmack und fördert eine pikante Säure.

## **Trinkempfehlung**

Dieser Chardonnay passt zu würzigem Thai-Grillgemüse oder sogar zu gut gereiftem Käse.