

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE

Vergelegen Chardonnay Reserve - 2017



| | |
|----------------|-----------------|
| Artikelnummer: | 7263 |
| Jahrgang: | 2017 |
| Produzent: | Vergelegen |
| Region: | Stellenbosch |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2019 - 2030 |
| Traubensorten: | Chardonnay 100% |

| | |
|---------------|------------|
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Vinous | 90 Punkte |
| Tim Atkin | 92 Punkte |
| Robert Parker | 87 Punkte |
| Tim Atkin | 92 Punkte |

~~CHF 29.00~~

CHF 22.00

inkl. MwSt CHF 1.57

Vinifikation

Die Trauben wurden als ganze Bündel und ohne Hautkontakt gepresst. Der Saft wurde mit einiger Klärung in 35% neue französische Eichenfässer (Francois Frère, Dargaud & Jaegle) und 50% zweit- und drittgefüllte Fässer für die alkoholische Gärung abgefüllt. Der spontane Beginn der Gärung wurde berücksichtigt und nach 7 Tagen wurden die Fässer mit einem Reinkultur-Hefestamm geimpft. Die Gärung dauerte etwa 15 Tage - nachdem der Zucker fermentiert war, wurden alle 43 Fässer nachgefüllt. Nur ein Drittel der Fässer durfte die malolaktische Gärung abschließen, um den optimalen Säure-/Frischegehalt zu erhalten. Der Jungwein wurde 10 Monate lang mit regelmäßigem Batonage auf der Bruttohefe belassen, dann stabilisiert und am 19. Januar 2018 abgefüllt.

Charakter

Es hat ein schönes Butterscotch- und Pralinenbouquet, das sich harmonisch in das Holz einfügt und mit der Zeit Quittenaromen entwickelt. Der Geschmack ist lebendig und frisch mit guter Säure, einer leicht wachsartigen Textur und Aromen von Aprikose und weißem Pfirsich zum Ende hin.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu Steinpilrisotto mit Sous-Vide gegartem Ei.