

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



DeMorgenzon Chenin Blanc Divas - Gereifte Rarität - 2017

Artikelnummer:	7022
Jahrgang:	2017
Produzent:	DeMorgenzon
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2030
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	98 Punkte
WINEMAG SA	96 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	18 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Platter's	5 Sterne

CHF 139.00

inkl. MwSt CHF 10.42

Vinifikation

Der Divas Chenin Blanc wird aus einer speziellen Parzelle von Reben mit niedrigem Ertrag ausgewählt, die 1972 auf DeMorgenzon gepflanzt wurden. Die Reben werden auf zersetzten Granitböden in Höhen von 250 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel gepflanzt. Die unmittelbare Nähe zur False Bay sorgt in den warmen Sommermonaten für kühle Brisen. Der Divas wird aus den ausgewogensten Reben dieses großartigen alten Weinbergs ausgewählt. Im Jahr 2018 wurde eine Massenauswahl an genetischem Material von den Reben des Divas gesammelt und zur Vermehrung verschickt. Die Nachkommen dieser großen alten Damen werden in DeMorgenzons zukünftigen Plantagen von Chenin Blanc gepflanzt, um eine einzigartige Herkunft für DeMorgenzon Chenin Blanc zu sichern. Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden in zwei verschiedenen Durchgängen aus einem bestimmten Teil des alten Weinbergs gelesen. Die Frucht wurde abgekühlt und dann sanft als ganze Bündel gepresst und der Saft wurde über Nacht ohne Einsatz von sedierenden Enzymen abgefüllt. Die Gärung erfolgte auf natürliche Weise in französischen Eichenfässern (40% neu) unter Verwendung einheimischer Hefen ohne malolaktische Fermentation. Der Wein wurde 10 Monate lang auf der Hefe im Fass ohne Batonnage gereift, gefolgt von einer weiteren Reifung im Betonei für 6 Monate, bevor er ohne Filtration abgefüllt wurde.

Charakter

Ein Wein von unglaublicher Dichte und Präzision. Ein Hauch von Gelb suggeriert sonnengereifte Beeren, mit einem leuchtend grünen Farbton, der Frische verspricht. Auf Aromen von Lindenblüten, weißem Pfirsich, Karamell und Brioche folgt ein ausgeglichener Gaumen mit einem extrem konzentrierten Kern. Dies ist ein großartiger Wein, der die jahrzehntelange Lagerung belohnen wird. Ein echtes Zeichen für das Engagement von DeMorgenzon für Spitzenleistungen.

Trinkempfehlung

Begleitet fantastisch Fisch, Krustentiere und Schalentiere. Oder probieren Sie diesen Wein zu ein peruanisches Jakobsmuschel Caucau mit Koriander.