

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Alheit Hemelrand Vine Garden - 2018

Artikelnummer:	7239
Jahrgang:	2018
Produzent:	Alheit
Region:	Hemel-en-Aarde Ridge
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2042
Traubensorten:	Roussanne Chenin Blanc Chardonnay Verdelho Muscat de Frontignan

Vinous	93 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	92 Punkte
Decanter	93 Punkte

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Aus diesem Grund hat Hans Evenhuis unter dieser Prämisse im Jahr 2010 ein Weingut auf Hemelrand gepflanzt. Wir nennen es Weinstock-Garten. Die Idee besteht darin, den Wein genau so in Flaschen abzufüllen, wie der Weinberg ihn produziert, wodurch effektiv einer weissen Feldmischung entsteht, die sich jedes Jahr je nach den Bedingungen des Weinjahrgangs ändert. Der Weinberg wurde in etwa in den folgenden Proportionen bepflanzt: 40 % Chardonnay, 30 % Roussanne, 13 % Verdelho, 12 % Chenin blanc, 3 % Viognier und 2 % Muscat Blanc sind Petit Comers. Wie bereits erwähnt, variieren die Proportionen der verschiedenen produzierten Trauben jedoch von Jahr zu Jahr stark. Hemelrand liegt auf 360 Metern Höhe über dem Meeresspiegel, auf kiesigem Lehm und Sandstein. Es ist kalt und windig - ein sehr marginaler Ort. Die Trauben reifen hier nur langsam.

Charakter

Der Hemelrand Vinegarden 2018 ist vollständig gepresst und in Eiche und Foudres gereift. Es hat ein sehr verführerisches Bouquet von Geißblatt, Passionsfrucht und Noten von Bienenwachs, die mit der Belüftung an Intensität gewinnen. Am Gaumen ist er ausgewogen mit einer salzigen Öffnung und einer feinen Perle Säure. Es gibt einen leichten Kochsalzleckstein gegen das Ende, der mit der Belüftung nussiger wird.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein den man hervorragend solo geniessen kann. Er eignet sich aber sehr gut zu allen Gerichten mit Schalentieren, wie Austern in Ponzusauce oder gepickelter Octopus mit Blumenkohl.