

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



### Vergelegen G.V.B. White - 2017

Artikelnummer:	7414
Jahrgang:	2017
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Semillon 60% Sauvignon Blanc 40%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	95 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte

**CHF 39.00**

inkl. MwSt CHF 2.79

#### Vinifikation

Die Semillon wurde 1991 auf den südlich gelegenen Korhaan-Flächen auf 220 m Seehöhe gepflanzt. Die in dieser Assemblage verwendeten Sauvignon Blanc-Trauben stammen aus dem 29-jährigen Weingut Schaapenberg. Dieser einzelne Weinberg ist auf 320 m Seehöhe und direkt nach Süden ausgerichtet. Die Reihenrichtung ist Ost-West und die Weinberge sind auf 2 Klone, 316 und 317, gepflanzt. Beide aus dem Loiretal. Sowohl die Semillon- als auch die Sauvignon-Traube wurden von Hand geerntet, der Semillon zwei Tage nach dem Sauvignon und als ganze Trauben gepresst und im Fass vergoren. Die Lese war deam 11. bzw. 12. Februar. Der Semillon wurde in 25% neuen Francois Frere Fässern und der Sauvignon in alten 500 Liter Fässern vergoren. Die Weine wurden 9 Monate lang gereift, bevor sie am 1. November 2017 in Flaschen abgefüllt wurden.

#### Charakter

Er hat ein knackiges Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone, Limette und hellen Orangenschalen. Der frische, saubere Gaumen bietet Mango- und Mandarinen-Noten. Die Textur ist sehr ansprechend, und der Wein wird mit zunehmenden Flaschenalter Komplexität vermitteln.

## **Trinkempfehlung**

Trinkt sich sehr gut zu Fischgerichten und harmoniert sehr gut zu Schalen- und Krustetieren.