

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



De Grendel Chardonnay Op Die Berg - Screw Cap - 2019

Artikelnummer:	7330
Jahrgang:	2019
Produzent:	De Grendel
Region:	Ceres Plateau
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	90 Punkte
Robert Parker	89 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Decanter	95 Punkte
BLICK	17.25 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	17 Punkte

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Hoch auf dem Witzenberg, in Reichweite von Ceres, auf einer Höhe von 960 Metern über dem Meeresspiegel, diese einzigartige 'Appellation' Süd Afrikas, mit kontinentales Klima und häufig winterlichen Temperaturen die unter den Gefrierpunkt fallen. Die kühleren Nachttemperaturen und heißere Tagestemperaturen während der Wachstumssaison führt zu einer langsameren Reifung und mehr konzentrierte Früchte. Die gut dränierten, gelben Schiefer-Böden sind im Winter oft mit einer Schneeschicht bedeckt die die perfekten Bedingungen bietet für die Keimruhe der Reben, eine dringend benötigte Ruhe- und Erholungsphase vor der Wachstumssaison. Die Trauben werden von Hand gelesen, sortiert und entrappt und abgepresst. Nachdem sich die Trübstoffe abgesetzt haben, wird der Saft mit Hefestämme geimpft und in französischen Barriquefässern vergoren, wovon je 1/3 neue Fässer sind und der andere Teil Zweit- und Drittbelegung. Die Hefe wird vor und nach der malolaktischen Gärung regelmässig aufgerührt. Insgesamt wurde der Wein 6 Monate in den Barriquefässern ausgebaut.

Charakter

Die langsam reifenden Trauben produzieren einen Chardonnay von durchweg unverwechselbaren Charakter und expressiver Stil. Knackiger Granny-Smith-Apfel und reife Zitrusaromen von Rubin-Grapefruit, sind mit weichen Schichten durchzogen von Karamellcreme und marmeladigen, süssen Orangen. Die Aromen sind lebhaft, und am Gaumen raffiniert und reichhaltig mit einem langen Finish.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu cremigen Nudeln, frischen Salaten und milde aromatischen Currys.