

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Spier Chenin Blanc 21 Gables - 2018

Artikelnummer:	7489
Jahrgang:	2018
Produzent:	Spier
Region:	Cape Town
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	92 Punkte
IWSC International Wine Challenge	91 Punkte
Platter's	5 Sterne

~~CHF 29.00~~

CHF 22.90

inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Buschreben mit einem Durchschnittsalter von 33 Jahren in einem einzigen Weinberg lieferten die Trauben für diesen Wein. Die Meeresbrise milderte die Hitze und ermöglichte es den Beeren, länger am Rebstock zu hängen. Ende Februar wurden sie in vier Parzellen von Hand gepflückt: ein Ertrag von 6 Tonnen pro Hektar und anschliessend sortiert, entrappt und gequetscht. Der Hautkontakt war auf 6 Stunden begrenzt, und der freilaufende Saft wurde vor der Inokulation über Nacht abgelassen, um sich abzusetzen. Die Gärung fand in einer Kombination aus 300L-, 400L-, 500L- und 2500L-Fässern aus französischer Eiche statt. Der Wein reifte 14 Monate lang in den Fässern; 60% wurden neu befüllt, der Rest war eine zweite Befüllung.

Charakter

Geschmolzenes buttrige goldene Farbe, mit hellem, lebhaftem Rand. Weiche Aromen von getrockneten Aprikosen und reifen tropischen Früchten, mit einem Hauch von Eiche und Vanille in der Nase. Am Gaumen zeigt sich eine gute Säure und runde, reichhaltige Aromen von weißem Pfirsichfleisch, Mandelpaste und Cremigkeit.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu knusprigem, orientalischen Schweinebauch, Entenbrust mit Fynbushonig und Gewürzen oder eingelegter Fisch nach Kap-
Art.