

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Ghostcorner By Cederberg Sémillon - Screw Cap - 2017

| | |
|----------------|--------------------------|
| Artikelnummer: | 7633 |
| Jahrgang: | 2017 |
| Produzent: | Ghost Corner - Cederberg |
| Region: | Elim |
| Alkoholgehalt: | 13 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2020 - 2030 |
| Traubensorten: | Semillon 100% |

Platter's

4.5 Sterne

~~CHF 29.90~~

CHF 22.00

inkl. MwSt CHF 1.57

Vinifikation

Die Trauben wurden bei 8°C angequetscht und für 8 Stunden auf der Schale belassen. Bei dem Abpressen wurde nur der Freilaufsaft verwendet. 70% wurden im Edelstahltank vergoren, während die restlichen 30% für 3 Monate in 225l französischen Eichenfässern vergoren wurden. Anschliessend erfolgte die Assemblage und der Wein reifte nochmals für 5 Monate auf der Hefe mit regelmässiger Battonage in Barriquefässern von Allier.

Charakter

Ein aromatischer Semillon mit Aromen von grüner Feige, weißen Früchten und Brennnesseln, charakteristisch für das kühle Klima in Elim. Eine ausgeprägte Mineralität mit einer leichten Erdigkeit in der Nase, die sich bis in den Gaumen fortsetzt. Feine Aromen von französischer Eiche fügt einen Hauch von Rauch hinzu, der zu einem cremigen Gaumen mit einem knackige Säure führt.

Trinkempfehlung

Dieser Wein eignet sich besonders gut für kräftige Meeresfrüchte wie Gelbschwanzmakrele, Jakobsmuscheln oder Meeresschnecken. Aber auch für leicht geräuchertes Fleisch und reichhaltige Schweinefleischgerichte.