

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Cederberg Ghost Corner Wild Fermented Sauvignon Blanc - Screw Cap - 2018

Artikelnummer:	7636
Jahrgang:	2018
Produzent:	Ghost Corner - Cederberg
Region:	Elim
Alkoholgehalt:	13.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2028
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Decanter	97 Punkte

~~CHF 29.90~~

CHF 23.90

inkl. MwSt CHF 1.71

Vinifikation

Die Trauben stammen von 16jährigen Reben und wurden von Hand gelesen. 50% der Trauben wurden für 8 Stunden bei 8°C eingemaischt und anschliessend wurde nur der Freilaufsaft verwendet. Die restlichen 50% der Trauben wurden als ganze Beeren gepresst und in zu 12% neuen französischen Eichholzfässern spontan vergoren. Die Gärung dauert bei 13°C bis zu 45 Tage. Nach der Assemblage reift der Sauvignon Blanc für 10 Monate in 400 Liter Fässern aus französischer Eiche.

Charakter

Verlockende Aromen von fleischiger weißer Birne und Quitten mit einer Hauch von Süße. Zehn Monate Fassreifung ergibt einen cremigen, vollmundiger Gaumen mit schöner Länge.

Trinkempfehlung

Hervorragender Begleiter zu frischen Meeresfrüchten und Krustentiere oder auch zu cremigen Pasta-Gerichten.