

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Silverthorn MCC The Jewel Box - 2016

Artikelnummer:	7579
Jahrgang:	2016
Produzent:	Silverthorn Wines
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	11.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 70% Pinot Noir 30%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 96 Punkte

~~CHF 44.90~~

CHF 35.90

inkl. MwSt CHF 2.57

Vinifikation

Jewel Box ist inspiriert von unserem Ethos der afrikanischen Synergie, die altes europäisches Erbe und Wissen mit unserer modernen afrikanischen Umwelt und Kultur verbindet. Die schiere Pracht der Sterne, die auf unzählige Camping-Expeditionen im südlichen Afrika blicken, hat eine wunderbare, unauslöschliche Erinnerung hinterlassen. In einem fast tranceähnlichen Zustand aufzustehen und die regelmäßigen Ausbrüche von Sternschnuppen, den unendlichen Verkehr von Satelliten und die langsame Verschiebung der Sternbilder im Laufe der Zeit zu beobachten, ist wirklich unglaublich. Um unser Trio zu vervollständigen, war es das Ziel, mit dem Jewel Box einen MCC mit Betonung auf Reichtum, Opulenz und Komplexität zu schaffen. Die Inspiration für diesen Stil sollten zwei meiner absoluten Lieblingschampagner sein, nämlich Krug und Bollinger. Die Trauben wurden gegen Ende Januar 2016 von Hand geerntet und die ganze Traube sanft gepresst, um maximal nur 550 Liter pro Tonne zu gewinnen. Die Gärung des Chardonnay wurde zwischen Fässern aus rostfreiem Stahl und alter französischer Eiche aufgeteilt, während der Pinot Noir nur in Fässern aus rostfreiem Stahl vergoren wurde. Dies schafft die Grundlage für komplexe Bausteine, die für die endgültige Assemblage entscheidend sind. Eine weitere Technik, einen Reserveanteil Chardonnay zu verwenden, der 12 Monate in alten französischen Fässern verbracht hat, fügt ebenfalls eine sehr interessante Blending-Komponente hinzu. Der endgültige Verschnitt besteht zu 70% aus Chardonnay und 30% Pinot Noir. Der Wein verbringt mindestens 41 Monate auf der Hefe, um eine optimale Komplexität zu entwickeln.

Charakter

Strahlendes Strohgelb mit einer feinen Perlage im Glas und einen Duft von gerösteten Mandeln, Marzipan und feinen Noten von Erdbeeren und Kirschkompott gefolgt von würzigen Zitrusnoten. Am Gaumen ist der Jewel Box reichhaltig und voll mit einer weichen, rötlichen Cremigkeit und einem schönen Gewicht.

Trinkempfehlung

Harmoniert excellent zu gegrilltem Fisch mit Aioli oder zu gegrillter Wachtel mit Champagnerisotto und gebratenen Steinpilzen.