

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Steenberg Lady R MCC - 2015

Artikelnummer:	7630
Jahrgang:	2015
Produzent:	Steenberg
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Pinot Noir 70% Chardonnay 30%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Decanter	92 Punkte

~~CHF 54.00~~

CHF 42.00

inkl. MwSt CHF 3.00

Vinifikation

Unsere Cuvée Steenberg Lady R, wird in der traditionellen französischen Methode der zweiten Gärung in der Flasche hergestellt und trägt die Bezeichnung Méthode Cap Classique. Die Trauben wurden bei niedrigem Zuckergehalt von 18,5 - 19° Oechsle von Hand gelesen und als ganze Bündel gepresst, um den Saft so schonend wie möglich zu extrahieren. Der Trauben des Pinot Noir- als auch der Chardonnay-Komponente war phenolarm und hatte einen hohen natürlichen Säuregehalt. Der Most fermentierte mit einem starken Hefestamm, um den Grundwein des MCC zu bilden. Der Pinot Noir-Basiswein hat eine zarte hellrosa Farbe mit einem feinen Erdbeergeschmack und macht 70% des Verschnitts aus. Die restlichen 30% bestehen aus fassvergorener Chardonnay - die Gärung fand in alten 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche statt. Sobald der Grundwein stabilisiert ist, wird er ein zweites Mal in der Flasche mit Kronkorken vergoren. Bei dieser zweiten Gärung entsteht die Kohlensäure (oder Mousse) des MCC. Nach der Gärung verbrachte der 2015 Lady R 50 Monate auf der Hefehefe, bevor er im November 2019 degorgiert.

Charakter

Der 2015er Lady R hat einen hellen Kupfererton. Aromatisch zeigt dieser Wein Anklänge von roter Apfelschale, getrockneter Kokosnuss, Himbeerkuchen, Mandelpaste, Zitrusgebäck und würzigen getrockneten Kräutern. Die Cremigkeit am Gaumen wird durch die subtile und erfrischende Säure des Weins ergänzt. Der Salzgehalt setzt sich am Gaumen neben verhaltener Birnen- und Zimtwürze durch. Die Spritzigkeit von Lady R zeigt Finesse mit eleganten, feinen Bläschen, die zur Gesamttextur des Weins beitragen. Er ist sehr gut strukturiert und zeigt Eleganz und schöne Alterungsfähigkeit.

Trinkempfehlung

Fantastischer Schaumein zum Aperitif oder zu kleinen Tapas.