

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Babylonstoren Sprankel Brut Vintage - 2015

| | |
|----------------|------------------|
| Artikelnummer: | 7773 |
| Jahrgang: | 2015 |
| Produzent: | Babylonstoren |
| Region: | Simonsberg-Paarl |
| Alkoholgehalt: | 12.3 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2020 - 2025 |
| Traubensorten: | Chardonnay 100% |

| | |
|------------|------------|
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Tim Atkin | 91 Punkte |
| Decanter | 93 Punkte |
| WINEMAG SA | 92 Punkte |
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Decanter | 95 Punkte |

~~CHF 49.90~~

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.85

Vinifikation

Die Trauben stammen von den Hängen des Simonsberges zwischen den Weinanbaugebieten Franschoek, Stellenbosch und Paarl. Dies ist mittlerweile der dritte Jahrgang von diesem MCC. Die Trauben wurden in ganzen Bündel gepresst und die erste Gärung erfolgte im Edelstahltank. Der Stillwein wurde anschliessend 7 Monate auf der Hefe gelagert, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt wurde. Dort reifte nochmals für 48 Monate auf der Hefe.

Charakter

Sehr schöne Nase von Golden Delicious Äpfel, tropischen Noten und Briochearomen. Am Gaumen ist der Sprankel frisch und ausgewogen, mit einem sehr feinen Mousseux und einer weichen Säure. Fantastische Limetten- und Grapefruitaromatik verflochten mit Mandel und Passionsfruchttönen und einem mineralischen Finish.

Trinkempfehlung

Mit der Geschmeidigkeit des Sprankel passt er hervorragend zu Schalentieren, Kaviar, Meeresfrüchte oder Geflügelgerichten.