

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Savage White - 2019

Artikelnummer:	7919
Jahrgang:	2019
Produzent:	Savage
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	14.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 64% Semillon 20% Chenin Blanc 16%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte

~~CHF 29.90~~

CHF 23.90

inkl. MwSt CHF 1.71

Vinifikation

Die Trauben stammen aus Kaaimansgat, Villiersdorp, Piekenierskloof und Stellenbosch. Nachdem die ganze Bündel gepresst wurde, dauerte die Fermentationen für die verschiedenen Chargen zwischen 1 und 6 Monaten, wobei alle Komponenten die sekundäre malolaktische Gärung beendeten. Der Wein wurde 10 Monate lang in alten 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche und Betoneiern gereift.

Charakter

Der 2019er Weißwein erweist sich als ebenso markant und ausdrucksstark wie der 2018er, hat aber vielleicht stilistisch mehr mit dem 2017er Jahrgang gemeinsam. Das straffe, rauchige Bouquet des 2019 zeigt eine leicht reduktive flüssige Mineralität, die ganz und gar fesselnd ist und sich langsam Schicht um Schicht im Glas entfaltet. Die anfänglichen Petrichornoten von nassem Schiefer weichen Nuancen von zerstoßenem Granit und staubigem Kies, untermalt von Aromen von wachsigen grünen Äpfeln, getrocknetem Fynbos, Pfirsichkernfrüchten und kernigen weißen Zitrusfrüchten. Anfangs dominiert der Sauvignon Blanc und die cremigen Grapefruitnoten des Semillon, doch nach einiger Zeit im Glas setzt sich die Chenin-Blanc-Komponente mit Anklängen an zerquetschte gelbe Obstgartenfrüchte und einem weichen Ananas-Pastillenkuss durch. Am Gaumen glänzt wieder die unverkennbare Brillanz der Marke mit einer hervorragenden Ausgewogenheit und Harmonie. Der 2019 Savage White ist frisch, strahlend und äußerst fruchtbetont. Die Textur des 2019 Savage White zeichnet sich durch Finesse, Ausgewogenheit und Präzision aus. Der Abgang ist lang, anhaltend und intensiv konzentriert und verströmt noch neckendere Noten von Passionsfrucht, weißem Pfirsich und kandierter Ananas.

Trinkempfehlung

Dieser Tropfen trinkt sich sehr gut zu Fischgerichten aller Art, hellen Fleischgerichten oder zu Ziegenkäse und Feta.