

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Gabrielskloof Elodie - 2018

Artikelnummer:	7924
Jahrgang:	2018
Produzent:	Gabrielskloof
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's 5 Sterne
Tim Atkin 94 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 27.00

inkl. MwSt CHF 1.93

Vinifikation

Die beiden Weinberge, aus denen dieser Wein hergestellt wird, sind Trockenland-Buschreben und wurden nie bewässert. Diese Weinberge sind sehr arbeitsintensiv zu bewirtschaften und bringen aufgrund der trockenen Bedingungen nur sehr wenig Frucht (zwischen einer und drei Tonnen pro Hektar). Contermanskloof-Weinberg, Durbanville (1975) und Nuwedam-Weinberg, Swartland (1974). Die Trauben wurden als ganze Bündel ohne Zusätze gepresst. Nach einer nächtlichen Groblagerung im Tank wurde der Saft in 400 und 500L alte französische Eichenfässer umgefüllt, wo er spontan vergoren wurde und bis zum Verschnitt vor der Abfüllung blieb.

Charakter

Heller, blassgoldener Strohton. Klar und brillant. In der Nase setzen sich subtile Aromen von weißem Pfirsich und Aprikose in Schichten von Mandel, weißen Blumennoten und Stroh ab. Am Gaumen ist er vollmundig, mit einem unkonventionellen, seidigen Mundgefühl und einer großen natürlichen Säure und Frische, die typisch für die alte Rebsorte Chenin sind.

Trinkempfehlung

Köstlich zu cremigen, erdigen Käsesorten mit weißer Rinde wie Brie, aber auch perfekt für ein cremiges Abalone Risotto.