

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Alheit Cartology - 2019

Artikelnummer:	7928
Jahrgang:	2019
Produzent:	Alheit
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Chenin Blanc 90% Semillon 10%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	95 Punkte
Platter's	5 Sterne

CHF 39.00
inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

In der Regel handelt es sich bei den Cartology Parzellen um trocken bewirtschaftete Parzellen von Buschreben. Das Mindestalter beträgt 30 Jahre, obwohl die meisten zwischen 40 und 50 Jahre alt sind. Die Durchschnittserträge für diese Parzellen liegen bei etwa 3 Tonnen/Ha oder etwa 20 hl/Ha. Der Cartology 2019 besteht aus 90% Chenin blanc und 10% Sémillon. Der Chenin stammt von unseren Parzellen auf dem Skurfberg, Piekenierskloof, Perdeberg, Bottelary, False Bay und Tygerberg. Der Sémillon stammt aus dem alten Block La Colline in Franschoek. Die Trauben werden von Hand sortiert und als ganze Bündel gepresst. Der Saft wird sehr leicht abgesetzt (wir mögen sehr trüben Rohsaft), ohne Zugabe von Zusätzen zum Rohsaft, spontane Gärung entweder in Zementeiern, Tonamphoren, Foudres oder alten Fässern (verschiedene Größen). Die Fermentation kann zwischen 3 Wochen und 11 Monaten dauern. Der Wein wird für etwa 12 Monate auf der Hefe gelagert und dann vor der Abfüllung für weitere sechs Monate im Tank auf der Feinhefe ohne Schönung gelagert.

Charakter

Gewicht und Kraft sind nicht dasselbe. Hier ist ein Wein mit einem moderaten Gaumengewicht, der sowohl Intensität als auch Kraft hat. Die Nase ist wunderbar, Kumquat-Zitrusfrüchte, süße Haferflocken und Honig, vielleicht Holunderblüten. Der Gaumen ist fein und hell, erinnert an salzig/süße kandierte Zitrone, große Länge.

Trinkempfehlung

Ein ultimativer Tropfen, der zu den besten Weissweinen dieser Welt gehört. Dementsprechend drängen sich Kombinationen mit ebenso hochwertigen Speisen auf. Mundet selbstverständlich auch «solo».