

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Alheit Lost & Found Muscat Alexandria - Ab Drei Flaschen In Der Original Holzkiste - 2019

Artikelnummer:	7933
Jahrgang:	2019
Produzent:	Alheit
Region:	Breedekloof
Alkoholgehalt:	7.1 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2020 - 2050
Traubensorten:	Muscat de Alexandria 100%

Tim Atkin	95 Punkte
Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte

CHF 99.00

inkl. MwSt CHF 7.42

Vinifikation

Gevonden liegt nicht weit von Rawsonville an der Stelle, wo die Scherklippen von Du Toitskloof offen in den Breedekloof übergehen. Das drei Jahrhunderte alte Bauernhaus liegt auf der anderen Seite des Moolenaars-Flusses, am Ufer des Berge. Direkt vor dem alten Bauernhaus befindet sich ein Weinberg, der für viele die älteste kommerziell produktive Rebfläche im Süden Afrikas ist. Am Kap begannen die Aufzeichnungen über die Pflanzungsdaten der Weinberge um 1900, daher kann leider nichts offiziell vor diesem Jahr datiert werden. Nach der Familiengeschichte der De Wet/Boonzaaier sind diese Hanepoot-Reben in der Tat von einem Jacobus Hendrik Stofberg De Nass im Jahr 1882 angelegt worden. Der Boden besteht aus leichtem Schwemmsand und Lehm über Flusststeinen. Der Jahrgang 2019 brachte eine gute Ernte, die Mitte März ihre volle Reife erreichte. Wir haben die Trauben auf Holzgestellen und auf schattigen Tüchern ausgebreitet, so dass sie zwei Wochen lang im Freien trocknen konnten. Die so entstandenen Rosinen wurden fünf Tage lang mit vollem Druck gepresst, wobei Sirup mit einer Zuckerkonzentration von etwa 54° Oechsle entstand. Dieser Saft fermentierte mehr als ein Jahr lang in rostfreiem Stahl und wurde schließlich stabil bei etwas mehr als 7% Alk mit einem Restzuckergehalt von etwa 450 g/l abgefüllt.

Charakter

Sie sitzt im Glas wie eine glühende Glut, fröhlich, voller Sonnenschein, kräftiges Aprikosen und Marmeladenfeuerwerk. Dieser Wein schmeckt vollständig dekadent: Feurig und seidig; süß und sauer. Ich hoffe, dass ich lange genug lebe, um ihn nach ein paar Jahrzehnten in der Flasche zu kosten.

Trinkempfehlung

Begleitet fantastisch Blauschimmelkäse und salzige Hartkäse. Harmoniert auch sehr gut zu einer Aprikosentarte mit lavendel und einem Glace von Ziegenfrischkäse.