

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE

Mullineux Olerasay Straw Wine No. 2 - 99 Robert Parker



Artikelnummer:	7901
Produzent:	Mullineux
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	8.5 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Vinous - Neal Martin	100 Punkte
Platter's	5 Sterne
Robert Parker	98 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
James Suckling	97 Punkte

CHF 179.00

inkl. MwSt CHF 13.41

Vinifikation

Die Trauben werden bei normalen Reifegraden von 22 bis 23 ° Oechsle geerntet und einige Wochen im Schatten einiger Bäume getrocknet. Dadurch kann die Feuchtigkeit auf natürliche Weise aus den Beeren verdunsten, wodurch sich Zucker konzentriert, Säuren und Geschmack konzentrieren. Wenn die Trauben auf halb zu Rosinen geschrumpft sind, werden sie gequetscht und als ganze Traube in alte 225-Liter-Fässer gepresst. Der Saft gärt auf natürliche Weise etwa 9 Monate lang und endet von alleine, ohne Anreicherung oder Filtration. In jedem Jahrgang halten wir ein oder zwei Fässer Strohwein zurück und mischen sie zu unserem Solera, Da es uns gesetzlich nicht erlaubt ist, den Begriff Solera auf den Flaschen zu verwenden, haben wir den Wein Olerasay genannt. Dies ist unsere zweite Ausgabe des Olerasay und stammt aus Fässern, die aus den Jahrgängen 2008 bis 2019 verschnitten wurden, wodurch viele Schichten von Komplexität, Nussigkeit und Tiefe entstehen.

Charakter

Von leuchtend goldener strohgelber Farbe, mit reichhaltigem, dickflüssigem Erscheinungsbild In der Nase und am Gaumen verführt er mit getrockneten Pfirsichen, Aprikosen, Honig und Marmelade, mit einer pikanten Nussnote Das intensive Mundgefühl wird durch einen sauberen, frischen und sehr langen Abgang ausgeglichen.

Trinkempfehlung

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas