

Produkt-Datenblatt

DEGUPAKETE

KapWeine - Rupert & Rothschild 3er Tasting Set 8097



Artikelnummer:	8097
Produzent:	Rupert & Rothschild

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 118.80~~

CHF 59.40

inkl. MwSt CHF 4.45

Vinifikation

Um den besten Qualitätswein zu erzeugen, wird den Praktiken im Weinberg und im Keller besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Die Bewahrung der Trauben in ihrem optimalen Zustand vor Beginn des Weinherstellungsprozesses ist wahrhaftig eines der großen Geheimnisse der Herstellung eines außergewöhnlichen Weins. Bei Rupert & Rothschild werden die Trauben sorgfältig von Hand geerntet, und die Eingriffe in den Weinherstellungsprozess werden auf ein Minimum beschränkt. Die roten Trauben bleiben auf den Schalen, während dieser Zeit werden die Trauben umgepumpt. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird aus den Schalen ein hochwertiger, freilaufender Saft abgezogen. Zum Schluss werden die restlichen Schalen sanft gepresst. Mit jedem Jahrgang wird die gesamte Rotweinproduktion in kleinen Fässern aus französischer Eiche gereift, was dem Endprodukt Ausgewogenheit und Komplexität verleiht. Die Chardonnay-Trauben werden in ganzen Trauben gepresst, wobei nur der Saft aus dem Freilauf verwendet wird. Die Reifung erfolgt in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 300 Litern, wobei ein Teil als Frischkomponente in Betontanks verbleibt.

Charakter

KapWeine Rupert & Rothschild 3er Tasting Set, bestehend aus je 1 Flasche:

- Rupert & Rothschild Chardonnay Baronesse Nadine
- Rupert & Rothschild Classique
- Rupert & Rothschild Baron Edmund