

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Steenberg Nebbiolo - 2017

Artikelnummer:	8348
Jahrgang:	2017
Produzent:	Steenberg
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	15 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2031
Traubensorten:	Nebbiolo 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte

CHF 35.00

inkl. MwSt CHF 2.62

Vinifikation

Die Trauben wurden bei einem Zuckergehalt von 24°B geerntet und dann in Gärtanks aus Edelstahl zerkleinert, wo sie etwa 15 Tage lang bei 27°C fermentierten. Der Saft wurde mit einem Hefestamm geimpft, der für die Entwicklung der natürlichen Eigenschaften der Nebbiolo-Traube ausgewählt wurde. Zwei Pump-Over pro Tag wurden durchgeführt, um Farbe und Tannin zu extrahieren. Der Wein wurde im Fass malolaktisch vergoren und reifte danach in 500-Liter-Fässern mit 20% erster Füllung, 10% zweiter Füllung, 20% dritter Füllung, 25% vierter Füllung und 25% fünfter Füllung in französischen Eichenfässern für 16 Monate.

Charakter

Die Rückkehr zu diesem Wein Jahre nach der Abfüllung hat bewiesen, was für ein großartiger Jahrgang 2017 für Rotweine in Constantia war. In der Erscheinung ist dieser Wein rubinrot mit einem typisch klaren und hellen Farbton. Das Bouquet zeigt primäre Noten von frischem Erdbeer-Coulis, getrockneten Cranberys zusammen mit etwas Trüffel, Leder und roter Kirsche. Am Gaumen zeigt der Wein die natürliche herbe Säure und die griffigen Tannine des Nebbiolo, allerdings mit einem abgerundeten und volleren Mundgefühl, als es bei dieser Rebsorte manchmal der Fall ist. Aromen von Sauerkirsche, Himbeere und Tabakblatt verweilen und verleihen dem Wein eine brillante Länge und Persistenz.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu einem Brasato oder Saltim Boca Milanese.

