

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Cavalli Cremello - RESTPOSTEN - 2018

Artikelnummer:	8361
Jahrgang:	2018
Produzent:	Cavalli Wine
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2025
Traubensorten:	Chenin Blanc 40% Chardonnay 30% Verdelho 25% Viognier 5%

Platter's	3.5 Sterne
Tim Atkin	89 Punkte
James Suckling	91 Punkte

~~CHF 22.00~~

CHF 10.90

inkl. MwSt CHF 0.78

Vinifikation

Cremello by Cavalli gehört zur Premium-Reihe von drei Cavalli-Weinen. Er ist eine Assemblage aus Chenin Blanc, Chardonnay, Verdelho und Viognier. Der Cremello-Wein verkörpert die Philosophie von Cavalli Wine & Vineyard - Weltklasse-Weine mit sehr lokalem Charakter und starker Identität zu produzieren, um so als Helderberg anerkannt zu werden und in den kommenden Jahren der Maßstab in Bezug auf Terroir und Qualität für den Helderberg zu sein. Alle vier Komponenten wurden ganz gepresst und in französischen Eichenfässern vergoren, mit Ausnahme eines kleinen Anteils an Verdelho, der im Beton-Egg vergoren wurde. Der Wein bleibt für 14 Monate auf der Gärungshefe, bevor die Flaschenabfüllung erfolgt.

Charakter

Eine rauchige, würzige Nase mit großzügigen Noten von Vanille, Honig und reifen Früchten. Am Gaumen ist er geschmeidig mit einer interessanten Linearität, geschnürt mit einer Cremigkeit von Pfirsichen, Guaven und Geißblatt. 14 Monate lang in ausgewählten französischer Eichenholzfassem gereift.

Trinkempfehlung

Sehr schöner Wein zum Aperitif.

