

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Alheit Huilkrans Chenin Blanc - 2019

Artikelnummer:	7931
Jahrgang:	2019
Produzent:	Alheit
Region:	Citrusdal Mountain
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	98 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
Decanter	95 Punkte
Falstaff	97 Punkte

CHF 99.00

inkl. MwSt CHF 7.42

Vinifikation

Es ist etwas ganz Besonderes an diesem Ort in den Bergen, alte Reben, geringe Niederschläge, tiefroter Sand über rotem Lehm. Huilkrans wird aus alten trocken bewirtschafteten Chenin-Parzellen hergestellt, die zwischen 1974 und 1989 an einem sanften Südhang in 450 m Höhe über dem Meeresspiegel gepflanzt wurden. Diese großen Buschreben sind breit gepflanzt (Weinberge mit geringer Dichte) mit Erträgen von etwas mehr als 1 Tonne/Ha oder etwa 0,6 hl/Ha im Jahr 2019.

Charakter

Die Trauben wurden von Hand sortiert und als ganze Bündel gepresst. Der Saft ist sehr leicht abgesetzt (wir mögen sehr trüben Rohsaft), spontan in alten 300L-Fässern (12 Jahre alt) vergoren. Die Gärung dauerte etwa einen Monat. Der Wein wurde etwa 12 Monate auf der Hefe gelagert und dann im Tank auf Feinhefe ohne Schöpfung für weitere sechs Monate vor der Abfüllung ausgebaut.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu roh mariniertem Fisch, wie Lachs-Sashimi mit Orangenblüten oder mit Verveine gebeiztes Saiblingsfilet.

