

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Silverthorn MCC The Jewel Box - 96 Tim Atkin - - 2017

Artikelnummer:	8734
Jahrgang:	2017
Produzent:	Silverthorn Wines
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2028
Traubensorten:	Chardonnay 70% Pinot Noir 30%

Tim Atkin	96 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	91 Punkte
Platter's	5 Sterne
Falstaff	93 Punkte

~~CHF 44.90~~

CHF 35.90

inkl. MwSt CHF 2.57

Vinifikation

Jewel Box ist inspiriert von unserem Ethos der afrikanischen Synergie, die altes europäisches Erbe und Wissen mit unserer modernen afrikanischen Umwelt und Kultur verbindet. Die schiere Pracht der Sterne, die auf unzählige Camping-Expeditionen im südlichen Afrika blicken, hat eine wunderbare, unauslöschliche Erinnerung hinterlassen. In einem fast tranceähnlichen Zustand aufzustehen und die regelmäßigen Ausbrüche von Sternschnuppen, den unendlichen Verkehr von Satelliten und die langsame Verschiebung der Sternbilder im Laufe der Zeit zu beobachten, ist wirklich unglaublich. Um unser Trio zu vervollständigen, war es das Ziel, mit dem Jewel Box einen MCC mit Betonung auf Reichtum, Opulenz und Komplexität zu schaffen. Die Inspiration für diesen Stil sollten zwei meiner absoluten Lieblingschampagner sein, nämlich Krug und Bollinger. Die Trauben wurden von Hand geerntet und die ganze Traube sanft gepresst, um maximal nur 550 Liter pro Tonne zu gewinnen. Die Gärung des Chardonnay wurde zwischen Fässern aus rostfreiem Stahl und alter französischer Eiche aufgeteilt, während der Pinot Noir nur in Fässern aus rostfreiem Stahl vergoren wurde. Dies schafft die Grundlage für komplexe Bausteine, die für die endgültige Assemblage entscheidend sind. Eine weitere Technik, einen Reserveanteil Chardonnay zu verwenden, der 12 Monate in alten französischen Fässern verbracht hat, fügt ebenfalls eine sehr interessante Blending-Komponente hinzu. Der endgültige Verschnitt besteht zu 71% aus Chardonnay und 29% Pinot Noir. Der Wein verbringt mindestens 41 Monate auf der Hefe, um eine optimale Komplexität zu entwickeln.

Charakter

Im Glas präsentiert sich dieser klassische Cap Classique in einem hellen Strohgelb mit fein wirbelndem Perlenband aus kleinsten Bläschen. Komplexe Aromen von gerösteten Mandeln, Marzipan und feinen Noten von Erdbeeren und Kirschkompott, gefolgt von pikanten Zitrusnoten. Am Gaumen trocken, komplex und voll, mit feinen Briothenoten und weicher Cremigkeit.

Trinkempfehlung

Harmoniert excellent zu gegrilltem Fisch mit Aioli oder zu gegrillter Wachtel mit Champagnerrisotto und gebratenen Steinpilzen.