

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Silverthorn MCC The Green Man Brut - Gereift - 2018

Artikelnummer:	8733
Jahrgang:	2018
Produzent:	Silverthorn Wines
Region:	Robertson
Alkoholgehalt:	11.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2026
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Falstaff	91 Punkte
BLICK	18.25 Punkte

CHF 44.00

inkl. MwSt CHF 3.30

Vinifikation

Halb Mensch, halb Natur, der Green Man ist eine uralte mythische Gestalt, die den Geist des Waldes, die kontinuierliche Erneuerung des Lebens und die gegenseitige Abhängigkeit aller Dinge repräsentiert. Er ist im Laufe der Jahrhunderte von Babylon über Indien, Borneo und Nepal bis hin zu Abteien und Kathedralen in ganz Europa erschienen. Er manifestiert sich in vielen Formen, am häufigsten als halb menschlicher, foliatierter Kopf, der die Verschmelzung von Mensch und Natur repräsentiert. In seiner modernen Gestalt ist The Green Man unter einem neuen Namen erschienen - Ecology. Es ist dieser Geist, ebenso wie der zarte Grünton von Silverthorn's Chardonnay Cap Classique, der den Winzer John Loubser dazu inspirierte, mit dem traditionellen Namen Blanc de Blancs" zu brechen und den Wein mit dem Namen The Green Man zu verkörpern. Der Green Man wurde in den frühen Morgenstunden mit der Hand geerntet. Die Trauben wurden als ganze Trauben gepresst mit einer sehr geringen Rückgewinnungsrate von nur 600 Litern pro Tonne - dadurch wird sichergestellt, dass keine bitteren Tannine extrahiert werden. Die Gärung fand im Edelstahltank bei 15 Grad Celsius statt und ein kleiner Teil wurde in Fässern vergoren, um die Komplexität zu erhöhen. Die sekundäre Gärung fand in der Flasche statt, und der Wein verbrachte mindestens 24 Monate auf der Hefe, danach wurde er manuell gerüttelt und degorgiert.

Charakter

Die Kalksteinböden in der Region Robertson verleihen diesem sortenreinen Chardonnay Cap Classique Reinheit und Intensität. Lebhaftes grün mit gelben Reflexen, fein wirbelndes Perlenband aus kleinsten Bläschen. Aromen von Zitruschale gepaart mit knackig grünem Apfel und Akazienblüten, unterstützt durch feine Mineralität und einem Hauch von frisch gebackener Brioche. Am Gaumen cremig und ausgewogen durch 24-monatige traditionelle Flaschengärung auf der Feinhefe - elegante Struktur, feines Mousseux, prickelnd und nachhaltig.

Trinkempfehlung

Trinkt sich hervorragend zu Austern, Lachstatar mit einer würzigen Limettensalsa oder Beluga Kaviar mit Blini.