

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Babylonstoren Chardonnay - RESTPOSTEN - 2021

Artikelnummer:	9242
Jahrgang:	2021
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2032
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	4 Sterne
Robert Parker	91 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.24

Vinifikation

Die Trauben für den Babylonstoren Chardonnay wurden kalt gepresst. Die Gärung fand in den ersten drei Tagen in Tanks aus Edelstahl statt, woraufhin der Wein zur weiteren Gärung in 300 l Fässer aus französischer Eiche umgefüllt wurde. Nach Abschluss der Fermentierung wurde der Wein 3-4 Monate auf der Hefe gelassen, wobei er alle drei Wochen aufgerührt wurde (batonnage). Anschließend reifte der Wein für weitere 11 Monate in französischen Barriques, ehe er auf die Flasche gefüllt wurde.

Charakter

Der Babylonstoren Chardonnay ist ein großartiger Wein für ganz besondere Momente! Dieser trockene und ungemein vollmundige Weißwein reifte 11 Monate lang in französischen Eichenfässern und zeichnet sich durch seine wundervolle, reichhaltige Nase von Zitronenquark und frisch gebackenen Butterkeksen aus, untermalt von Vanille und gerösteten Mandeln. Der Gaumen ist Geschmeidig mit frischer Säure, einer unterschwellig Mineralität und Länge im Finish.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu cremigen Gerichten wie Kalbsblankett oder einem Risotto mit Gorgonzola und Radiccio. Begleitet auch hervorragend Gerichte mit gerösteten Nüssen oder Trüffel.