

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE

Tokara Noble Late Harvest - 37.5cl Fläschli In Schöner Einzelverpackung - 2019



Artikelnummer:	8724
Jahrgang:	2019
Produzent:	Tokara
Region:	Elgin
Alkoholgehalt:	10.7 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's

5 Sterne

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Die Böden sind quarzitischer Natur und stammen aus dem Tafelbergsandstein auf einer Höhe von 425 m über dem Meeresspiegel. Die botrytisierten Trauben werden bei der Ernte für den Sauvignon Blanc Reserve Collection ausgesucht und am Rebstock belassen, bis die Botrytis fortgeschritten ist und die Konzentration des Zuckers und der Säure der Beeren ideal ist. Die Trauben wurden in der Kellerei angeliefert und direkt über Nacht in ein Kühllager gebracht, um die Temperatur auf 4 Grad Celsius zu senken. Die Trauben wurden als ganze Bündel in Behälter gequetscht und 24 Stunden lang kalt mazeriert, um dann die Gärung einzuleiten. Die Gärung auf den Schalen dauerte 4 Tage, bevor die Trauben gepresst wurden und der gärende Most in Fässer aus 25% neuer französischer Eiche gefüllt wurde. Die Gärung dauerte 3 Monate und endete auf natürliche Weise mit einem perfekten Gleichgewicht von Süße, Säure und Alkohol.

Charakter

Dieser Wein hat eine brillante altgoldene Farbe. Die Aromen sind intensiv mit Noten von Quittengelee, grüner Feigenkonfitüre mit Anklängen von Aprikosen und den offensichtlichen Gewürznoten von botrytisierten Trauben. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit einem süßen Honigcharakter, der sich zu getrockneten Feigen, Aprikosen und Quitten entwickelt. Das alles führt zu einem Abgang, der keineswegs süß und kratzend ist, sondern überraschend trocken mit leicht griffigen Tanninen, die dem Wein zu einem schönen Ausklang verhelfen.

Trinkempfehlung

Toller Begleiter zu einer Entenleber-Pastete mit Gewürzpfirsich und Brioche oder zum Dessert mit einer Lavendel-Creme Brulee.