

# Produkt-Datenblatt

## DESSERT- & PORTWEINE



### Longridge Edelgoud Noble Late Harvest - Organic - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 19.90 Pro Flasche - 2015

Artikelnummer:	9269
Jahrgang:	2015
Produzent:	Longridge Wine Estate
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	11.5 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2022 - 2040
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's 4 Sterne  
Tim Atkin 92 Punkte

~~CHF 32.90~~

**CHF 24.90**

inkl. MwSt CHF 1.87

#### Vinifikation

Verwurzelt in tiefen, feinen Granit-Tukulu-Böden an den Hängen des Helderbergs, genießen diese Rebberge während der heißen Sommermonate die erfrischend kühlen Brisen des Atlantiks, was zu einer gleichmäßigen Reifung der Beeren führt. Aufgrund der günstigen Bedingungen für die Botrytisfäule blieben die Trauben bis Mitte März an den Rebstöcken. Die Trauben wurden sorgfältig auf saubere Botrytisfäule selektiert und dann bei 43° Oechsle handverlesen. Der Ertrag war gering mit etwa 1 Tonne/ha. Als die Trauben in den Keller kamen, wurden sie 12 Stunden lang mazeriert und in einen Gärtank aus rostfreiem Stahl gepresst. Der Saft wurde 12 Tage lang langsam bei 14-16 °C vergoren. Der Wein reifte in gebrauchten französischer Eichenfässer für 5 Monate, danach wurde er leicht geschönt und abgefüllt.

#### Charakter

Die Herstellung eines "Noble late Harvest" ist ein hartes Stück Arbeit, aber oft kann das Ergebnis ein erstaunliches Geschmackserlebnis sein. Edelgoud ist unser Versuch, dieses schwer fassbare Elixier zu erzeugen, und nur zwei Fässer wurden aus Sauvignon Blanc-Trauben hergestellt. Dieser Wein mit seiner einzigartigen goldenen Farbe verführt den Gaumen mit verführerischen Aromen von Aprikose und Nektarine, Passionsfrucht, Honigwabe, Marmelade, Apfel und getrocknetem Pfirsich. Mit seinem sauberen, knackigen und erfrischenden Abgang.

## **Trinkempfehlung**

Geniessen Sie diesen Wein zu gereiften Hartkäse, Blauschimmelkäse oder zu einer Creme Brulée.