

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Rall Wine Grenache Blanc - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 24.90 Pro Flasche - 2021

| | |
|----------------|---------------------|
| Artikelnummer: | 9505 |
| Jahrgang: | 2021 |
| Produzent: | Rall Wine |
| Region: | Coastal Region |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2022 - 2032 |
| Traubensorten: | Grenache Blanc 100% |

| | |
|----------------------|------------|
| Vinous - Neal Martin | 90 Punkte |
| Platter's | 4.5 Sterne |
| James Suckling | 93 Punkte |
| WINEMAG SA | 96 Punkte |
| Tim Atkin | 94 Punkte |
| Tim Atkin | 93 Punkte |
| Jancis Robinson | 17 Punkte |
| Vinous - Neal Martin | 90 Punkte |
| Robert Parker | 92 Punkte |
| James Suckling | 93 Punkte |
| WINEMAG SA | 95 Punkte |

CHF 32.00

inkl. MwSt CHF 2.40

Vinifikation

Das Hauptziel ist es immer, einen Wein zu machen, der die frischere und leichtere Seite dieser Sorte widerspiegelt. Mit nur 12,5 % ist der 2021er fein, fokussiert und hat eine echte Energie. Die Hauptbestandteile stammen von denselben hochgelegenen Buschreben im Piekenierskloof, aber in diesem Jahr wurden zum ersten Mal etwa 10 % aus einem kleinen neuen "stok by paaltjie"-Weinberg gewonnen, der auf Schiefer direkt am Kasteelberg im Swartland gepflanzt wurde. Wie bei den anderen Weißweinen des Sortiments werden die Trauben im Ganzen gepresst und ohne Absetzen direkt zur Gärung in die Behälter gefüllt. Dieser Jahrgang lag 8 Monate auf der Primärhefe in Betoneiern und Amphoren, bevor er abgefüllt wurde. 4.250 Flaschen produziert.

Charakter

Ein komplexer Wein mit einer faszinierenden Nase von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, getrockneten Kräutern, Ingwer und Gewürzen, die nahtlos in den Gaumen übergeht. Am Gaumen hat er eine interessante Textur, mit Gewicht und Tiefe und außerordentlich reiner Frucht, die von einer präsenten Säure und einem Hauch von Mandelhaut geleitet wird. Außergewöhnliche Reinheit der Frucht, treibende Säure und ein kerniger Abgang.

Trinkempfehlung

Ein sehr guter Begleiter zu Ziegenkäse-Crostini mit Feigenchutney, gegrilltem Thunfisch mit Zitrusfruchtmarmelade und Koriander oder Pulposalat mit Wasabi-Aioli