

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Damascene Chenin Blanc Stellenbosch - 94 Tim Atkin - 97 Robert Parker - 2021

Artikelnummer:	9560
Jahrgang:	2021
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2032
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
WINEMAG SA	96 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Robert Parker	97 Punkte

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Südafrikanischer Chenin Blanc kann auf so viele Arten ausgedrückt werden, dass ein Verschnitt in gewissem Sinne die einzige Möglichkeit ist, sie alle zu treffen. Der Damascene Stellenbosch Old Vine Chenin Blanc ist ein Verschnitt von Trauben aus drei Lagen in der Region Bottelary: Sonop, Houmoed und Mooiplaas. Alle drei Lagen befinden sich auf Hügeln. Der Sonop-Block wurde 1982 auf einem Schieferhang am nordöstlichen Ende der Bergkette gepflanzt. Er trägt zur Mineralität, zur Strenge und zum säurebetonten Griff des fertigen Weins bei. Der extrem steile Westhang von Houmoed ist mit alten Buschreben bestockt, die in die Greywacke-Böden gepflanzt wurden. Diese alten Rebstöcke (gepflanzt im Jahr 1972) tragen zur intensiven Konzentration der Komponente bei. Schließlich bewirtschaften wir einen Block ganz oben in Mooiplaas, mit Blick auf die False Bay und die Table Bay. Dieser Weinberg wurde 1980 auf einem Granitfelsen gepflanzt, der mit Felsblöcken übersät ist. Der kühle, nach Westen ausgerichtete Hang verleiht dem fertigen Wein Lebendigkeit und Frische. Die Trauben wurden vom 5. Februar bis 4. März 2021 von Hand bei 21,8 - 22,8 °C Oechsle gelesen und über Nacht bei 8 °C gekühlt. Im Keller wurden die ganzen Trauben sortiert und mit einem schonenden Champagnerzyklus gepresst. Beim Pressen wurden keine Enzyme zugesetzt, und während der gesamten Weinbereitung wurde nur wenig Schwefel verwendet. Die Früchte aus den einzelnen Weinbergen wurden getrennt vergoren und ausgebaut, und erst bei der abschließenden Assemblage wird entschieden, wie viel von jeder Komponente in den endgültigen Wein gelangt. Ein kleiner Teil der Früchte wurde auf den Schalen vergoren, um die Griffbarkeit und Komplexität zu erhöhen. Der Rest der Trauben wurde gepresst, und der Saft durfte sich über Nacht absetzen. Während der Gärung wurden keine handelsüblichen Hefen zugesetzt, da nur einheimische Hefen an der Herstellung unserer Weine verwendet wurden. Nach etwa 30 % der Gärung wurde der Most in ovale 1000-Liter-Fässer aus österreichischer Eiche umgefüllt, in denen er 11 Monate lang reifte. Dieser Wein verfügt über eine wirklich herausragende natürliche Säure, so dass wir eine malolaktische Umwandlung vermieden haben, da dies nur dazu dienen würde, diesen Glanz zu verschleiern. Auch auf eine Batonnage haben wir verzichtet (aus demselben Grund).

Charakter

Ein Verschnitt aus drei bergigen Stellenbosch-Rebanlagen. Der Wein ist äußerst ausdrucksstark für diese unterschiedlichen Lagen mit Böden aus reinem Schiefer, Greywacke und Granit. Subtile, kühle Töne von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Heidekraut und Heu schweben über tieferen Noten von winterlichen Zitrusfrüchten und einem Hauch von Rauch. Am Gaumen tanzt die feinknochige Textur entlang einer vibrierenden Säurelinie, verankert durch das Gewicht und die Konzentration, die nur ein Chenin aus alten Reben bieten kann. Über dem mineralischen Kern liegen Elemente von gelbem Pfirsich, fleischiger Ananas und ein Hauch von Nektarine. Die steinige Säure mündet in einen lang anhaltenden Abgang, in dessen Nachhall die weiße Grapefruit anklingt.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu Makrelen-Escabeche mit Rettich, Buttermilch und Korianderöl.