

# Produkt-Datenblatt

## SCHAUMWEINE



## Babylonstoren Sprankel Brut Vintage - 2017

Artikelnummer:	9244
Jahrgang:	2017
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2027
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 49.90~~

**CHF 39.90**

inkl. MwSt CHF 2.85

### Vinifikation

Die Trauben stammen von den Hängen des Simonsberges zwischen den Weinanbaugebieten Franschoek, Stellenbosch und Paarl. Die Trauben wurden in ganzen Bündel gepresst und die erste Gärung erfolgte im Edelstahltank. Der Stillwein wurde anschliessend 7 Monate auf der Hefe gelagert, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt wurde. Dort reifte nochmals für 52 Monate auf der Hefe.

### Charakter

Von zart strohgelber Farbe mit frisch grünen Komplexen im Glas verwöhnt der Babylonstoren Sprankel mit einem betörenden Bouquet von Golden Delicious Apfel, grünem Lutscher und feiner Tropenfrucht sowie mit hefigen Anklängen duftigen Biskuits und frischgebackener Brioche. Am Gaumen präsentiert sich dieser umwerfende Methode Cap Classique mit angenehmer Frische und hervorragender Balance sowie mit einer ungemein feinen Mousse und weicher Säure, die für eine perfekte Abrundung der cremigen Cashewnuss-Noten am Gaumen sorgt. Köstliche Nuancen von Limettenzeste, Pfirsich und spritziger Grapefruit komplementieren dieses grandiose Genusserebnis, zusammen mit fein mineralischen Noten und einem langanhaltenden Abgang.

## **Trinkempfehlung**

Mit der Geschmeidigkeit des Sprankel passt er hervorragend zu Schalentieren, Kaviar, Meeresfrüchte oder Geflügelgerichten.