

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Boekenhoutskloof Semillon - 99 Tim Atkin - 18 Punkte Jancis Robinson - 2020

Artikelnummer:	9491
Jahrgang:	2020
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2037
Traubensorten:	Semillon 98% Muscat de Alexandrie 2%

Vinous - Neal Martin	95 Punkte
James Suckling	93 Punkte
Tim Atkin	99 Punkte
Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	18 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Decanter	96 Punkte
Decanter	93 Punkte

CHF 44.00

inkl. MwSt CHF 3.30

Vinifikation

Der Boekenhoutskloof Semillon stammt überwiegend von einem der ältesten Weinberge in Südafrika, 1902 auf Schwemmlandböden mit hohem Lehmgehalt gepflanzt. Weitere Trauben stammen von zwei anderen ertragsschwachen Parzellen, die ebenfalls 1936 im Franschhoek-Tal gepflanzt wurden und 1942 auf Original-Unterlagsreben und traditionellen Buschreben umgepfropft wurden. Man hat sich dafür entschieden, einen kleinen Teil des 1902 gepflanzten Muscat d'Alexandrie zu verwenden, um den aromatischen Charakter des Weins zu unterstreichen. Die Trauben werden als ganze Trauben gepresst und spontan in klassischen 225-Liter-Barriques und Betoneiern vergoren. Die Reifung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, ohne Schwefelzusatz, für 14 Monate in 70% neuen französischen Eichen Barriques und 30% in Betoneiern. Die oxidative Methode bei niedrigen Temperaturen ermöglicht es uns, die strukturellen Elemente unseres Semillon aus alten Reben hervorzuheben und die Struktur eines Weins zu schaffen, der sicherlich den Test der Zeit bestehen kann. Der kleine Anteil an Muscat'd Alexandrie wird auf der Haut vergoren und in Tonamphoren ausgebaut.

Charakter

Einladende Aromen von Bienenwachs, frischer Minze, Teebaum, geschnittenen Pfirsichen und Jasmintee. Mittlerer Körper mit seidiger Textur. Frisch und hell mit schön abgerundetem Zitrus- und Steinobstcharakter. Mineralische Untertöne. Nahtlos und elegant.

Trinkempfehlung

Aufgrund seiner Fülle und Komplexität eignet sich dieser Semillon als hochwertiger Essensbegleiter.