

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Babylonstoren Chardonnay Magnum - 91 Robert Parker - In Einzel Holzkiste - HAMMER DEAL - 2022

Artikelnummer:	9655
Jahrgang:	2022
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Chardonnay 100%

BLICK	17.9 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	89 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte

~~CHF 89.00~~

CHF 64.90

inkl. MwSt CHF 4.86

Vinifikation

Die Trauben für den Babylonstoren Chardonnay wurden kalt gepresst. Die Gärung fand in den ersten drei Tagen in Tanks aus Edelstahl statt, woraufhin der Wein zur weiteren Gärung in 300 l Fässer (50% neu) aus französischer Eiche umgefüllt wurde. Nach Abschluss der Fermentierung wurde der Wein 3-4 Monate auf der Hefe gelassen, wobei er alle drei Wochen aufgerührt wurde (batonnage). Anschließend reifte der Wein für weitere 12 Monate in französischen Barriques, ehe er auf die Flasche gefüllt wurde.

Charakter

Ein Chardonnay im Stil der alten Welt mit einer frischen, feinkörnigen Nase von Quitte, Limette und Vanille. Elegante, geschmeidige Struktur mit subtilen Zitrusfrüchten, gemildert durch eine cremige Textur und nussige Komplexität. Würzige mineralische Töne mit feiner Intensität und Ausgewogenheit; guter Fokus und Länge mit einem erfrischenden Abgang.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu cremigen Gerichten wie Kalbsblankett oder einem Risotto mit Gorgonzola und Radiccio. Begleitet auch hervorragend Gerichte mit gerösteten Nüssen oder Trüffel.