

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



-A Jacaranda Old Vine Chenin Blanc Salt - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 29.- Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	9684
Jahrgang:	2018
Produzent:	Jacaranda
Region:	Wellington
Alkoholgehalt:	14.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2028
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Die Weinarbeit für den Jacaranda Old Vine Chenin Blanc erfolgt nach organischem Anspruch. Das heißt unter anderem auch, dass die Rebpflege und die Lese per Hand durchgeführt werden. Jacaranda verzichtet auf Unkrautmittel und schwere Maschinen, um den Boden nicht zu beschädigen. Um die Bekämpfung von Schnecken und Käfern kümmern sich u.a. Perlhühner. Auch die unmittelbare Nähe vom Weinberg bis zu den Kellern, kommt dem Ausdruck dieses Weines zugute, denn frischer können die Trauben nicht bearbeitet werden. Selbstverständlich findet auch die Weinbereitung unter biologischen Aspekten statt. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden, wenn die Temperaturen noch niedrig sind, von Hand geerntet. Die Trauben werden 2 Tage kalt mazeriert und anschliessend als ganze Bündel gepresst. Die natürliche Gärung mit einheimischen Hefen wird in 500-Liter- und 300-Liter-Fässern eingeleitet und dauert ca. 7 Wochen. Die weitere Reifung im Fass mit regelmässiger Battonage dauert 10 Monate. Unsere Weine werden auf die natürlichste Art und Weise hergestellt, um die Eigenschaften unserer Früchte und unseres Bodens in der Flasche zu bewahren.

Charakter

Hergestellt aus 40 und 80 Jahre alten Chenin Blanc Reben. Komplex, konzentriert und vielschichtig. In der Nase Noten von Apfel und Quitte, die sich am Gaumen fortsetzen, mit einem Hauch von gesalzenem Karamell. Schöne Frucht, elegante Säure und gut eingebundene Eiche.

Trinkempfehlung

Trinkt sich sehr gut zu Käse, weissem Fleisch und Fisch.