

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



David & Nadia Chenin Blanc Hoë-Steen - 17.5 Jancis Robinson - 97 Atkin - TOP SALE - 2021

Artikelnummer:	9735
Jahrgang:	2021
Produzent:	David & Nadia
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

WINEMAG SA	95 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
James Suckling	95 Punkte
Decanter	93 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
James Suckling	96 Punkte

~~CHF 79.00~~

CHF 59.90

inkl. MwSt CHF 4.49

Vinifikation

Der Weinberg Hoë-Steen wurde 1968 westlich von Malmesbury in Richtung Darling gepflanzt, mit tiefen, roten, eisen- und tonhaltigen Böden. Dieser Block ist aufgrund der nach Süden ausgerichteten Hänge spät reifend und die Reben wurde mit einer "massalen" Selektionsmethode ein Jahr nach der Anpflanzung auf die Wurzelstöcke gepfropft. Ein paar Kap-Rieslinge (Crouchen blanc), False Pedro, Palomino, Sémillon und Clairette Blanche wurden seitdem entdeckt. Der Weinberg bleibt für uns überwiegend Steen und wir sehen ihn als Teil der alten Weinbergsgeschichte des Kaps, mit der zu arbeiten wir das Privileg arbeiten. Ganz am Ende der Ernte wurde dieser 2 ha große Weinberg in drei Lesedurchgängen gelesen, die Trauben wurde von Hand sortiert, als ganze Bündel gepresst und ein Jahr lang in alten französischen Eichenfässern ein Jahr gereift. Der Wein trägt das Siegel Certified Heritage Vineyards (CHV) und ist Teil des Old Vine Project (OVP). Übersetzt mit www.DeepL.com/Translator (kostenlose Version)

Charakter

Der weiche, konzentrierte und zitrusbetonte Hoe-Steen bietet in der Nase Aromen von gelber Kirschschaale, Zitronenschale und staubigen weißen Blumen. Am Gaumen ist der Chenin Blanc leicht bis mittelkräftig und zeigt eine reizvolle, köstliche Textur, die mit einem hellen, mineralischen Abgang endet.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein der sehr gut zu eine confierten Rotbarbe mit Fenchel und Aprikosen passt.