

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



David & Nadia Chenin Blanc Plat'bos - 17 Jancis Robinson - 97 Atkin - TOP SALE - 2021

Artikelnummer:	9738
Jahrgang:	2021
Produzent:	David & Nadia
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	11.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

WINEMAG SA	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
James Suckling	96 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
Decanter	97 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
James Suckling	95 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte

~~CHF 79.00~~

CHF 59.90

inkl. MwSt CHF 4.49

Vinifikation

Im Weinberg streben David & Nadia eine biologische Bewirtschaftung an und im Keller arbeiten sie so natürlich wie möglich. Es dreht sich schließlich alles um den Boden und die Weinberge. Sie glauben an einen reinen, frischen und natürlichen Stil, bei dem Lage und Boden mit minimalem Einfluss aus weinbaulicher Sicht am Werk sind. Der Plat'bos wurde 1981 direkt neben dem Weinberg Skaliekop auf zersetztem Granit gepflanzt. Auf der Paardebosch-Farm, trägt dieser Weinberg sowohl zu dem Haupt-Chenin Blanc als auch zu dem Aristargos bei und er wird dies auch weiterhin tun. David & Nadia bewirtschaften diesen Weinberg seit dem Winter 2013 und er ist eine Säule in dem Granitansatz für unsere Weißweine. Er wird in der zweiten Januarhälfte geerntet und ist einer der frühesten Chenin Blanc-Weinberge, mit denen beide arbeiten, gepflanzt an einem Nordhang. Plat'bos ist der vierte Wein, der sich für das Old Vine Project (OVP) Siegel qualifiziert hat. Gelesen wurde die Trauben als ganze Bündel gepresst. Der Saft wurde minimal geschwefelt und gekühlt, bevor er spontan vergoren wurde. Anschliessend durchlief der Plat'bos die malolaktische Gärung und reifte in alten 300 Liter Holzfässern.

Charakter

Der 2021 Plat'bos Chenin Blanc ist hell und mineralisch mit Aromen von Limettenbonbons und Zitronenbaiser. Im Glas leuchtet er mit gelben Apfeldüften. Der Wein ist von mittlerem bis vollem Körper und hat einen beeindruckenden Alkoholgehalt von 11,5%, der mit Finesse und Ausgewogenheit schwankt. Der Chenin gewinnt weiter an Fülle und endet mit einer delikaten mineralischen Essenz und einer elektrischen Energie, die zum Essen geeignet ist. Bravo!

Trinkempfehlung

Toller Wein zu einem confierten Bachsaibling mit Karotten-Anistee und Orangencouscous.