

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



De Grendel Chardonnay Op Die Berg - Screw Cap - 95 Tim Atkin - 92 Robert Parker - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 19.90 Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	9551
Jahrgang:	2022
Produzent:	De Grendel
Region:	Ceres Plateau
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	4.5 Sterne
James Suckling	91 Punkte
WINEMAG SA	89 Punkte
Decanter	91 Punkte
Jancis Robinson	15.5 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
James Suckling	92 Punkte

~~CHF 29.00~~

CHF 21.90

inkl. MwSt CHF 1.64

Vinifikation

Hoch auf dem Witzenberg, in Reichweite von Ceres, auf einer Höhe von 960 Metern über dem Meeresspiegel, diese einzigartige 'Appellation' Süd Afrikas, mit kontinentales Klima und häufig winterlichen Temperaturen die unter den Gefrierpunkt fallen. Die kühleren Nachttemperaturen und heißere Tagestemperaturen während der Wachstumssaison führt zu einer langsameren Reifung und mehr konzentrierte Früchte. Die gut dränierten, gelben Schiefer-Böden sind im Winter oft mit einer Schneeschicht bedeckt die die perfekten Bedingungen bietet für die Keimruhe der Reben, eine dringend benötigte Ruhe- und Erholungsphase vor der Wachstumssaison. Die Trauben werden von Hand gelesen, sortiert und entrappt und abgepresst. Nachdem sich die Trübstoffe abgesetzt haben, wird der Saft mit Hefestämme geimpft und in französischen Barriquefässern vergoren, wovon je 1/3 neue Fässer sind und der andere Teil Zweit- und Drittbelegung. Die Hefe wird vor und nach der malolaktischen Gärung regelmässig aufgerührt. Insgesamt wurde der Wein 5 Monate in den Barriquefässern ausgebaut.

Charakter

Dieser Chardonnay zeigt Aromen von Zitronenschalen, weißem Pfirsich und gelbem Apfel in der Nase. All diese Aromen setzen sich Gaumen mit sanften Aromen von Mandeln und einem dezenten, buttrigen Abgang fort. Die Säure dieses Weines sorgt für eine schöne Spannung am Gaumen und bietet einen luxuriösen, langen Abgang.

Trinkempfehlung

Ein geholzter Chardonnay passt gut zu etwas cremigeren Gerichten wie Steinpilz-Risotto oder Butternutkürbis-Gnocchi mit reichlich Gruyere-Käse. Wenn Sie etwas Außergewöhnliches genießen möchten, können Sie zu diesem Chardonnay auch gebratene Arancini mit Ziegenkäsefüllung reichen.