

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE

Paulus Wine Chenin Blanc Bartàs - 2022



Artikelnummer:	9821
Jahrgang:	2022
Produzent:	Paulus Wine
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	96 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
James Suckling	94 Punkte

CHF 39.00
inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Bartàs ist ein kleines Wort, das eine große Bedeutung hat. Es ist die französische (okzitanische) Umgangssprache für "durch den Busch/Weinberg laufen/kämpfen, um den Weg zur Klippe zu finden". Es ist eine schöne Metapher für die Weinreise von Paul Jordaan und Pauline Roux und eine schöne Hommage an Paulines französisches Erbe. Sie fanden ihren Weg, kämpften sich an der Klippe entlang und sprangen schließlich ab, um ein neues Weinabenteuer zu beginnen. Die Früchte des Chenin Blanc stammen vom Rustenhof, einem kleinen Granithügel namens Mount of Sinäi (hebräisch: Berg des Dornbusches"). Der Block befindet sich auf flachen und warmen Granitböden im Helderberg, dem südlichsten Teil der Region Stellenbosch. Der Hang ist von oben bis unten mit trocken bewirtschafteten Chenin-Blanc-Buschreben bepflanzt, die der Kontur des Hügels folgen. Von hier oben kann man die Wellen sehen, die sich nur wenige Kilometer entfernt brechen. Der Block ist direkt in die vorherrschende südöstliche Windrichtung ausgerichtet. Beides, der Wind und das Meer, haben in den Sommermonaten eine phänomenale kühlende Wirkung, ebenso wie das allgemeine Wachstumsmuster während des ganzen Jahres, so dass dies die früheste Ernte der Saison ist. Die Früchte des Chenin Blanc stammen von Rebstöcken, die 1978 gepflanzt wurden, und werden von Hand geerntet, bevor sie in den Weinkeller zurückgebracht werden. Sie werden als ganze Trauben in alte Eichenfässer gepresst und durchlaufen dann eine Spontangärung. Der Wein reift 12 Monate lang in 500-Liter-Fässern, bevor er abgefüllt wird, ohne Schönung oder Filterung und mit einer geringen Dosierung von SO₂.

Charakter

Das Bouquet ist subtil, aber komplex mit Noten von Birne, Quitte, Pfirsich, Zitrusfrüchten, Heu, einem Hauch von Ingwer und einer gewissen Komplexität von Lauch, während der Gaumen eine große Fruchtkonzentration und eine kräftige Säure aufweist, bevor ein langer und kerniger Abgang folgt. Alles aus einem Guss und mit vielen Details.

Trinkempfehlung

Karamellierte Zwiebeltarte mit gepickelten Schalotten und Vinaigrette.