

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Alheit Huilkrans Chenin Blanc - 99 Tim Atkin - Max. 6 Flaschen Pro Kunde - TOP SALE - 2022

Artikelnummer:	9971
Jahrgang:	2022
Produzent:	Alheit
Region:	Citrusdal Mountain
Alkoholgehalt:	13.1%
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Tim Atkin	99 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
WINEMAG SA	97 Punkte
Decanter	97 Punkte
Jancis Robinson	18 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
James Suckling	95 Punkte

~~CHF 99.00~~

CHF 85.00

inkl. MwSt CHF 6.37

Vinifikation

Es ist etwas ganz Besonderes an diesem Ort in den Bergen, alte Reben, geringe Niederschläge, tieferer Sand über rotem Lehm. Huilkrans wird aus alten trocken bewirtschafteten Chenin-Parzellen hergestellt, die zwischen 1974 und 1989 an einem sanften Südhang in 450 m Höhe über dem Meeresspiegel gepflanzt wurden. Diese großen Buschreben sind breit gepflanzt (Weinberge mit geringer Dichte) mit Erträgen von etwas mehr als 1 Tonne/Ha. Im Jahr 2020 erlebte der Betrieb eine so schwere Dürre, dass viele der Rebstöcke abstarben. Es gab praktisch keine Trauben. Zwei Jahre sorgfältiger Rebschnitt und ein hervorragender Winter im Jahr 2021 haben das Leben des Weinbergs gerettet. Im Jahr 2022 hatten wir einen großen Ertrag, über 3 Tonnen pro Hektar. Wir sind sehr froh, dass wir Huilkrans nach zwei Jahren Pause wieder abfüllen können. Die Trauben wurden von Hand sortiert und als ganze Bündel gepresst. Der Saft wurde sehr leicht abgesetzt (wir mögen sehr trüben Rohsaft), ohne Zusätze zum Rohsaft, spontane Gärung in Fässern und auch in alten Fässern verschiedener Größe, meist 400L. Die Gärung dauerte etwa einen Monat. Der Wein wurde 12 Monate lang auf der Hefe gelagert, dann ruhte er im Tank auf der Feinhefe ohne Schönung für weitere sechs Monate vor der Abfüllung. Sehr einfache, sorgfältige Weinbereitung.

Charakter

Wie üblich ist dies ein ziemlich kräftiger Wein. Die Nase zeigt Orangenabrieb, Steinobst und Rooibos. Am Gaumen ist er vielschichtig und intensiv, sehr geschmacksintensiv und baut sich im Mund auf, energisch und lang, mit einer rostigen Skurfberg-Mineralität

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu roh mariniertem Fisch, wie Lachs-Sashimi mit Orangenblüten oder mit Verveine gebeiztes Saiblingsfilet.