

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Tokara Blanc De Blanc Vintage MCC - TOP SALE - 2016

| | |
|----------------|-----------------|
| Artikelnummer: | 10040 |
| Jahrgang: | 2016 |
| Produzent: | Tokara |
| Region: | Elgin |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2023 - 2027 |
| Traubensorten: | Chardonnay 100% |

Tim Atkin

94 Punkte

~~CHF 69.00~~

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Die Chardonnay-Trauben stammen aus dem Elgin, sie wurden als ganze Bündel gepresst und nur der Freilaufsaft wurde für diesen Blanc de Blanc verwendet. Die alkoholische Gärung erfolgte in 228 Liter Holzfässern mit regelmässiger Battonage. Nachdem die malolaktische Gärung zu 100% abgeschlossen ist, reifte der Stillwein für 15 Monate in diesen Holzfässern, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt wurde. Er lagerte dort auf der Hefe für 87 Monate und wurde anschliessend degorgiert und abgefüllt. Der MCC durfte weitere 12 Monate auf der Flasche verbringen, bevor zum Verkauf freigegeben wurde.

Charakter

Der Tokara Méthode Cap Classique Blanc de Blancs funkelt in einem hellen Gold im Glas und verzaubert den Genießer mit seiner überaus feinen Perlage. Der Duft von leicht geröstetem Brot, Zitronensorbet und mineralischen Untertönen steigt in die Nase. Die wundervolle Balance aus schöner Säure und feiner Perlage beeindruckt am Gaumen und die für die Rebsorte Chardonnay charakteristischen Noten von grünem Apfel, Zitronen und leicht gerösteten Mandeln machen den Tokara Méthode Cap Classique zu einem Geschmackserlebnis.

Trinkempfehlung

Am besten allein als Aperitif getrunken und perfekt für jeden Anlass geeignet.

