

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Carinus Chenin Blanc Polkadraai Heuwels By Chris Alheit - 94 Punkte Tim Atkin - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 26.90 Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	10156
Jahrgang:	2022
Produzent:	Carinus Vineyard
Region:	Polkadraai Hills
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2032
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Robert Parker	91 Punkte
Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	96 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Robert Parker	92 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 29.00

inkl. MwSt CHF 2.17

Vinifikation

Danie und Hugo Carinus haben sich eine gewisse Freiheit genommen, ihr Weinetikett Carinus Family Vineyards zu nennen, da sie nur sehr entfernt miteinander verwandt sind. Sie sind jedoch gute Freunde und Weinbauern, die einige der führenden Produzenten des Landes aus Weinbergen im Devon Valley, Polkadraai und dem Swartland beliefern. Ihr Label gibt es schon seit einigen Jahren, aber 2016 verführte der aufsteigende Stern Lukas van Loggerenberg dazu, die Produktion mit gutem Ergebnis zu überwachen. Carinus Family Vineyards ist das, was Sie erhalten, wenn Sie einige der gefragtesten Winzer in ganz Südafrika nehmen und sie mit dem Fachwissen eines der gefragtesten Winzer Südafrikas in der Weinherstellung kombinieren. Eine perfekte Kombination aus Wein und erstaunlichen Menschen. Das Traubengut für diesen preisgekrönten Chenin Blanc fermentierte „spontan“ in sogenannten Beton-Eiern. Spontan vergoren bedeutet, dass die Fermentierung ohne den Zusatz kommerzieller Hefen in Gang gesetzt wurde. Ausschließlich „wilde“ Hefe, die in der natürlichen Umgebung und auf der Frucht vorhanden ist, leitete den Gärprozess ein. 25% des Weins wurden in Holz ausgebaut.

Charakter

Der Wein zeichnet sich durch aromatische Noten von Limettenzesten, Magnolienblüten und Gewürzen aus und entfaltet am Gaumen eine lebendige Energie, die sich durch eine schöne Reinheit und Textur der Früchte auszeichnet und in einem langen, schmackhaften Abgang gipfelt.

Trinkempfehlung

Hervorragender Wein zu eingelegter Makrele mit Buttermilch auf Rettichsalat mit Limetten und Weizengras.