

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



### Cape Of Good Hope Sauvignon Blanc Altima - WOY PROMOTION - Ab 6 Flaschen 13.90 CHF Pro Flasche - 2023

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Artikelnummer: | 10171                |
| Jahrgang:      | 2023                 |
| Produzent:     | Cape of Good Hope    |
| Region:        | Elandskloof          |
| Alkoholgehalt: | 13 %                 |
| Abfüllung:     | 75 cl                |
| Trinkbar von:  | 2024 - 2030          |
| Traubensorten: | Sauvignon Blanc 100% |

|            |           |
|------------|-----------|
| Platter's  | 5 Sterne  |
| WINEMAG SA | 93 Punkte |
| Tim Atkin  | 92 Punkte |

~~CHF 19.90~~

**CHF 15.90**

inkl. MwSt CHF 1.19

### Vinifikation

Altima liegt in Elandskloof, einem isolierten Tal nördlich von Viliersdorp, das 5 km breit ist und von einem steilen Gebirge umgeben ist, das sich 1 km vom Talboden erhebt. Diese steile Topographie bewirkt, dass das Tal aufgrund der überschattenden Berge weniger direktes Sonnenlicht erhält, was zusammen mit der Höhe von 600 bis 800 m ein sehr kühles Klima für das Tal bedeutet. In diesem speziellen Terroir entstehen Weine mit hohem natürlichem Säuregehalt. Die Weinlese erfolgt viel später als an anderen Orten im Westkap, wobei die Ernte in der Regel Anfang März beginnt. Die Weinberge produzieren einen intensiven Sauvignon Blanc mit einem frischen Ausdruck von Stachelbeere, Zitrone und frisch geschnittenem Gras. Drei verschiedene Parzellen wurden in mehreren Durchgängen gelesen, die jeweils eine Reihe von Geschmacksrichtungen von grasigem, grünem Paprika bis hin zu Passionsfrüchten, Melonen und Stachelbeeren beitrugen. Die Trauben wurden am frühen Morgen von Hand in kleine Lugboxen gepflückt und mit Kühlwagen in den Keller transportiert. Die gesamte Frucht wurde entstielt und zerquetscht, bevor eine nächtliche Mazeration auf der Schale für eine maximale Aromaentfaltung sorgte. Der Vorlaufsaft jeder Parzelle wurde separat in Edelstahltanks mit ausgewählten Kulturhefestämmen gempft und vergoren. Danach reifte der Wein für 3-5 Monate auf der Feinhefe.

### Charakter

Die Nase ist intensiv und kompromisslos, mit vordergründigen Brennesseln und Grapefruitschalen. Der Gaumen ist von einer aufregenden Spannung und Lebendigkeit geprägt. Straff, spritzige Zitronen-Limetten- und Grapefruit-Note. Er ist leicht, knackig und weich auf eine kraftvolle und doch schlanke Weise. Lebendige Säure, die jedoch durch die Fruchtaromen und den Weintrub wunderbar ausgeglichen wird. Lieblich und knackig in seiner Frische mit reichlich Schwung auf den Lippen. Ein wunderbar leichter, aber kraftvoller Wein.

## **Trinkempfehlung**

fantastischer Wein zum Aperitif oder als Begleiter zu Fisch oder Meeresfrüchten.