

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



## Damascene Chenin Blanc Stellenbosch - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 39.90 CHF Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	10110
Jahrgang:	2022
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Robert Parker	97 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte

**CHF 49.00**

inkl. MwSt CHF 3.67

### Vinifikation

Südafrikanischer Chenin Blanc kann auf so viele Arten ausgedrückt werden, dass ein Verschnitt in gewissem Sinne die einzige Möglichkeit ist, sie alle zu treffen. Der Damascene Stellenbosch Old Vine Chenin Blanc ist ein Verschnitt von Trauben aus drei Lagen in der Region Bottelary: Sonop, Houmoed und Mooiplaas. Alle drei Lagen befinden sich auf Hügeln. Der Sonop-Block wurde 1982 auf einem Schieferhang am nordöstlichen Ende der Bergkette gepflanzt. Er trägt zur Mineralität, zur Strenge und zum säurebetonten Griff des fertigen Weins bei. Der extrem steile Westhang von Houmoed ist mit alten Buschreben bestockt, die in die Greywacke-Böden gepflanzt wurden. Diese alten Rebstöcke (gepflanzt im Jahr 1972) tragen zur intensiven Konzentration der Komponente bei. Schließlich bewirtschaften wir einen Block ganz oben in Mooiplaas, mit Blick auf die False Bay und die Table Bay. Dieser Weinberg wurde 1980 auf einem Granitfelsen gepflanzt, der mit Felsblöcken übersät ist. Der kühle, nach Westen ausgerichtete Hang verleiht dem fertigen Wein Lebendigkeit und Frische. Die Trauben wurden vom 5. Februar bis 4. März 2021 von Hand bei 21,8 - 22,8 °C Oechsle gelesen und über Nacht bei 8 °C gekühlt. Im Keller wurden die ganzen Trauben sortiert und mit einem schonenden Champagnerzyklus gepresst. Beim Pressen wurden keine Enzyme zugesetzt, und während der gesamten Weinbereitung wurde nur wenig Schwefel verwendet. Die Früchte aus den einzelnen Weinbergen wurden getrennt vergoren und ausgebaut, und erst bei der abschließenden Assemblage wird entschieden, wie viel von jeder Komponente in den endgültigen Wein gelangt. Ein kleiner Teil der Früchte wurde auf den Schalen vergoren, um die Griffbarkeit und Komplexität zu erhöhen. Der Rest der Trauben wurde gepresst, und der Saft durfte sich über Nacht absetzen. Während der Gärung wurden keine handelsüblichen Hefen zugesetzt, da nur einheimische Hefen an der Herstellung unserer Weine verwendet wurden. Nach etwa 30 % der Gärung wurde der Most in ovale 1000-Liter-Fässer aus österreichischer Eiche umgefüllt, in denen er 11 Monate lang reifte. Dieser Wein verfügt über eine wirklich herausragende natürliche Säure, so dass wir eine malolaktische Umwandlung vermieden haben, da dies nur dazu dienen würde, diesen Glanz zu verschleiern. Auch auf eine Batonnage haben wir verzichtet (aus demselben Grund).

## **Charakter**

In der Nase ist dieser Wein präsent und offen mit gelben Pflaumen, Nektarinen, Pfirsichhaut und Anklängen von rote Früchte. Er ist sehr komplex und wird mit zunehmender Belüftung immer mineralischer. Am Gaumen ist er sehr ausgewogen, mit etwas mehr Viskosität und Hefeausdruck, leicht gewürzt und mit einem lebhaften salzigen Abgang. Es ist ein Gefühl der Vollständigkeit. Hervorragend.

## **Trinkempfehlung**

Fantastischer Wein zu Makrelen-Escabeche mit Rettich, Buttermilch und Korianderöl.