

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



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

| | |
|----------------|---------------------|
| Artikelnummer: | 10111 |
| Jahrgang: | 2022 |
| Produzent: | Damascene Vineyards |
| Region: | Swartland |
| Alkoholgehalt: | 12.9 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2023 - 2035 |
| Traubensorten: | Chenin Blanc 100% |

| | |
|----------------------|-----------|
| Robert Parker | 97 Punkte |
| Vinous - Neal Martin | 92 Punkte |
| WINEMAG SA | 94 Punkte |
| Tim Atkin | 94 Punkte |

CHF 49.00
inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

In Anbetracht der Größe der Appellation Swartland gibt es verständlicherweise eine ziemlich große Bandbreite an Ausdrucksformen, wenn es um die Art des Chenin Blanc geht. Die beiden Themen, die das Gespräch darüber beherrschen, was einen Swartland Chenin Blanc ausmacht, sind die für die Region charakteristische lebendige Säure sowie die ausgeprägte Konzentration und Textur. Der Damascene Swartland Old Vine Chenin Blanc ist ein Verschnitt von Früchten aus zwei Lagen, die diese Elemente mit beeindruckender Klarheit vermitteln. Die erste Lage befindet sich auf einer Hügelkuppe am nordwestlichen Ende des Paardebergs. Sie trägt zu einem Gefühl von Stahl und säurehaltigem Griff im fertigen Wein bei. Der zweite Weinberg wurde einige Meter tiefer am Nordhang dieses mystischen Berges angelegt und besteht aus alten Buschreben, die auf zersetztem Granit auf einem lehmhaltigen Untergrund gepflanzt sind. Die Früchte dieser alten Rebstöcke tragen zur intensiven Konzentration des Weines bei. Die Trauben wurden in der ersten Februarwoche 2021 bei 20,6 - 22,2 °C Oechsle von Hand gelesen und über Nacht bei 8 °C gekühlt. Im Keller wurden die ganzen Trauben von Hand sortiert und mit einem schonenden Champagnerzyklus gepresst. Beim Pressen wurden keine Enzyme zugesetzt, und bei der Weinbereitung wurde nur ein Minimum an Schwefel verwendet. Die Früchte aus den einzelnen Weinbergen wurden getrennt vergoren und ausgebaut, und erst beim abschließenden Verschnitt wird entschieden, wie viel von jeder Komponente in den endgültigen Wein gelangt. Während der Gärung wurden keine handelsüblichen Hefen zugesetzt, da nur einheimische Hefen verwendet wurden. Nach etwa 30 % der Gärung wurde der Traubenmost in ovale österreichische 1000-Liter-Fässer umgefüllt, in denen er 11 Monate lang reifte. Um die wirklich herausragende natürliche Säure zu bewahren, haben wir die malolaktische Umwandlung vermieden, da diese nur dazu dienen würde, die Helligkeit zu verschleiern. Auch auf eine Batonnage haben wir verzichtet.

Charakter

Der Auftakt mit Noten von Limettenblättern, Haferflocken, Aprikosen, zerstoßenen Apfeln und Feuerstein weicht süßeren Elementen von Pfirsich, Mango und Ananasfruchtfleisch, wenn der Wein im Glas warm wird. Auch am Gaumen beginnt dieser beeindruckend strukturierte Wein aus alten Rebstöcken mit knackiger, strukturierter grüner Apfelschale und Limonensirup, um dann langsam in reifere Steinobstnoten überzugehen. All dies gelingt, ohne dass die intensive, reine Säure des grünen Apfels, die sich von vorne bis hinten durchzieht, verloren geht.

Trinkempfehlung

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