

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Kershaw Chardonnay Clonal Selection - 94 Tim Atkin - 17 Jancis Robinson - 2019

Artikelnummer:	10225
Jahrgang:	2019
Produzent:	Kershaw
Region:	Elgin
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2035
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Falstaff	93 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Platter's	5 Sterne

~~CHF 54.90~~

CHF 44.00

inkl. MwSt CHF 3.30

Vinifikation

Für die Produktion des Kershaw Elgin Chardonnay kamen die Dijon Klone CY76, CY95, CY96 sowie CY548 mit niedrigem Leseertrag zum Einsatz, welche an der Universität der Burgogne in Dijon entwickelt wurden. Die Trauben wurden von 8 kleinen Parzellen selektiert. Mit seinem preisgekrönten Kershaw Elgin Chardonnay sorgt Richard Kershaw nicht nur in Südafrika, sondern auch auf internationaler Ebene in der Weinindustrie für wahre Furore. Die Trauben für diesen erstklassigen Chardonnay wurden an einem frühen Herbstmorgen per Hand gelesen und in 10 Kg Stiegen transportiert, welche bei Ankunft in der Kellerei umgehend in die Presse entleert wurden, wo sie am ganzen Bund gepresst wurden. Der Ertrag des Pressens hielt sich mit 590 l pro Tonne Traubengut gering. Der Saft floss mit bloßer Zuhilfenahme von Schwerkraft direkt ins Fass (ohne jeglichen Einsatz von Pumpen). Dem ungeklärten Saft wurden weder Enzyme noch Hefekulturen oder Säure hinzugefügt und wurde so einer spontanen Gärung unterzogen. Der Wein reifte 4 Monate in Fässern aus französischer Eiche, bevor mit großer Umsicht geschwefelt wurde und weitere 7 Monate im Fass ausgebaut wurde. 42 % der hier verwendeten Fässer machten Neuholz aus, der restliche Anteil zweit- sowie dritbelegtes Holz. Jede Flasche erhielt ihre eigentümliche Kennziffer.

Charakter

In der Nase hat man es mit einem vielfältigem, sich langsam öffnenden und subtilen Aromabild zu tun hat: rauchige, mineralische Noten finden sich darin genauso wie Zitrusanklänge, weiße Blüten und Pfeffer. Am Gaumen geht es druckvoll zur Sache. Dichte und Energie gehen Hand in Hand, die Textur ist stoffig und puristisch, die Bandbreite der Aromen wird um Haferflocken und nasse Steine ergänzt. Dass es sich bei der Verortung der Aromen lediglich um eine Momentaufnahme dreht, versteht sich fast von selbst. Denn dem Chardonnay von Richard Kershaw ist eine lange und aufregende Zukunft sicher.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu Zander oder Hecht auf Sauerkraut mit Trauben und Speck.