

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Kershaw Chardonnay CY76 Kogelberg Sandstone - 98 Robert Parker - TOP SALE - LIMITIERT AUF 1 FLASCHE PRO KUNDE - 2020

Artikelnummer:	10227
Jahrgang:	2020
Produzent:	Kershaw
Region:	Elgin
Alkoholgehalt:	13.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2035
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Robert Parker	98 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	96 Punkte

~~CHF 99.00~~

CHF 89.00

inkl. MwSt CHF 6.67

Vinifikation

Die Inspiration für die Deconstructed Chardonnays entspringt meiner Überzeugung, dass die Region Elgin sich zur Weltklasse steigert. Um diese regionalen Referenzen zu untermauern, habe ich mich auf den Weg gemacht, um zu beweisen, dass Elgin sowohl über charakteristische Trauben und spezifische "Terroirs" (Mesoklimate) besitzt, die regionale Unterschiede widerspiegeln. Um dies vollständig zu verstehen, muss man tiefer in die DNA eindringen, die unsere Region ausmacht. Um dies zu verdeutlichen, habe ich beschlossen, Chardonnay-Weine zu keltern, die jeweils von einem bestimmten Klon ausgewählt wurden. Die Trauben wurden in den frühen Herbstmorgenstunden von Hand gepflückt, in kleine Körbe gelegt und direkt in eine Presse gegeben, bevor sie sanft im ganzen Bund gepresst wurden. Der Saft floss durch die Schwerkraft direkt in die Fässer, ohne sich abzusetzen. Es wurde keine Enzyme oder Hefe zugesetzt und der Saft gährte daher spontan. Auf die malolaktische Gärung wurde verzichtet und der Wein ruhte vier Monate lang im Fass, bevor er vorsichtig geschwefelt wurde und weitere sieben Monate dort reifte. Für die Fässer wurde eine kleine Anzahl handwerklich arbeitender Küfer ausgewählt, alle aus dem Burgund und es wurde ausschließlich französische Eiche verwendet. Im Jahr 2020 wurde zu 66% in neuer Eiche ausgebaut, 100% in 228-Liter-Fässern.

Charakter

Typisch für den CY76 sind sanfte, verführerische Aromen von gelbem Apfel, Birne, Zitronen- und Orangenblüte und Mandelpraline. Ein anmutiger Wein mit einem breiten Gaumen und eine enorme Fruchtkonzentration. Die fleischige Geschmacks-kern strotzt vor frischem Birnenfleisch, geschnittenem Apfel und reifen, wächsernen Zitronen. Die helle Säure unterstützt die Frucht und gibt dem Wein einen zarten Rahmen. Der anhaltende Abgang Grapefruit, Mokka, Kokosnuss und geröstete Gewürze verleihen dem Wein Komplexität.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein der sehr gut zu erdigen Komponenten aus der Küche passt. Risotto vom Babyspinat mit Trüffel und cremigen Eigelb oder gebratene Bresse-Taubenbrust mit lauwarmen Belugalinsalat und Trüffel.