

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



**Kershaw Chardonnay Kogelberg Ironstone
CY 548 - 94 Robert Parker - 95 Tim Atkin
- EN PRIMEUR SOFORT ERHÄTLICH -
Ab 6 Flaschen 79.90 Pro Flasche - Ab 6
Flaschen In Der Original Holzkiste - 2020**

Artikelnummer:	10397
Jahrgang:	2020
Produzent:	Kershaw
Region:	Elgin
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2040
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Tim Atkin	95 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~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 gäerte 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.

Charakter

CY 548 ist ein Klon, der aus Stecklingen stammt, die in Corton-Charlemagne in Burgund gepflanzt wurden. Getreu seiner Herkunft spiegelt das Profil ein strengeres und robusteres Strukturprofil wider, das eine Textur aus pulverisiertem Stein und eine messerscharfe Säure hervorbringt. Die Aromen tendieren zu Zitrusblüten, gelben Äpfeln und in manchen Jahrgängen zu Frangipane. Die Weine sind vollmundig und haben einen breiten Mittelgaumen. Sie brauchen Zeit, um sich zu entfalten, da der CY548 oft eine ausgezeichnete Konzentration aufweist, die sie ideal für die Lagerung macht. Feine Haferkleie, oft kernig, und die Komplexität, die durch die wahrnehmbare Zeit in Eichenfässern gewonnen wird, verleihen dem Wein weitere Nuancen.

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 Belugalinsensalat und Trüffel.