

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



L'Ormarins Brut Rosé - WOY PROMOTION - Ab 6 Flaschen 19.90 CHF Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	10269
Jahrgang:	2018
Produzent:	L'Ormarins
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2028
Traubensorten:	Chardonnay 69% Pinot Noir 31%

Tim Atkin 90 Punkte
Platter's 5 Sterne

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 2.09

Vinifikation

Die meisten für die Landwirtschaft geeigneten Böden im Elandskloof-Tal liegen an steilen Hängen. Die Altima-Weinberge - die den grössten Teil der nicht weinbaulichen Mischböden für den Chardonnay und den Pinot Noir ausmachen - sind auf folgenden Böden bepflanzt Quarzsandstein, der zur Gruppe der Tafelbergsandsteine gehört, findet sich auf den höher gelegenen Bergen. Gute zersetzte Schieferböden, aus der Malmesbury-Bodengruppe, sind auf der Farm vorherrschend. Diese Böden haben in der Regel einen dunkelbraunen Oberboden mit gelb-brauner Struktur und weniger Sandsteinunterboden. Sie neigen dazu, ein hohes Wasserrückhaltevermögen zu haben, haben einen hohen Anteil an organischer Substanz und weisen in der Regel keine chemische Begrenzung auf, was zu einem kräftigen Wachstum führt. Weiter unten im Tal und entlang der Flüsse befinden sich dunkle Schwemmlandböden, die ebenfalls ein sehr kräftiges Wachstum aufweisen. Diese eignen sich nicht für die Keltertraubenproduktion, da sie zu stark wachsen, verbunden mit einem hohen Fäulnisrisiko. Das Spaliersystem für Pinot noir-Weinberge ist einzigartig. Es handelt sich um die einzigen hochgelegenen Pinot noir-Weinberge Südafrikas, die nach der Methode der "posted vine" ("stok by paaltjie") gepflanzt werden. Das Spaliersystem der Chardonnay-Weinberge ist eine vertikale Sprossenpositionierung. Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben für den Anthonij Rupert L' Ormarins Brut Rose werden nach der Lese als ganze Bündel gemeinsam gepresst eine einzigartige Methode, die nur 2 Kellereien weltweit anwenden. Die Temperatur bei der Gärung liegt bei 14-16 °C. Die sich anschließende zweite Gärung findet in der Flasche statt, danach bleibt die Hefe für 24 Monate in der Flasche. Nach dem Degorgieren reift der Wein weitere 5 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

Charakter

Subtile Erdbeer-, Himbeer- und Kirscharomen werden von einer leicht blumigen sowie einer lehmigen Röstnote umspielt. Am Gaumen zeigt er sich knackig, frisch und spritzig mit rubinroten Grapefruit- und Zitronenaromen sowie dezenten Noten von roten Früchten. Der schöne Schwung und die Intensität der Säure werden durch die breiteren, cremigen Noten von Hefe und Biskuit gemildert, zusammen mit einem Hauch von Marmelade im Abgang. Ein kalkhaltiger Griff verleiht dem vielschichtigen Gaumen Körper. Der Abgang ist lohnend und lang.

Trinkempfehlung

Fantastischer Schaumwein den man gerne zum Dessert trinkt oder solo nach dem Essen.