

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



L`Ormarins Brut Blanc De Blanc Brut - KILLER DEAL Ab 6 Flaschen 19.90 CHF Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	10734
Jahrgang:	2020
Produzent:	L'Ormarins
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2029
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 27.90~~

CHF 24.90

inkl. MwSt CHF 1.87

Vinifikation

Die Weinlese 2018 war aufgrund einer lang anhaltenden Dürre vielleicht die schlimmsten seit 100 Jahren, extrem schwierig. Das trockene Wetter während der gesamten Saison hatte seine Vorteile, da die Reben gesünder waren und kaum Krankheiten auftraten. Aufgrund des Wasserstresses waren die Beeren viel kleiner als sonst, was zu einer geringeren Ernte führte. Kleinere Beeren haben eine gute Farbe und eine ausgezeichnete Geschmacksintensität, und der Jahrgang 2018 wird aufgrund der milderen Temperaturen während der Ernte und der konzentrierten Früchte voraussichtlich von hoher Qualität sein. Die Chardonnay-Trauben werden frühmorgens geerntet und als ganze Bündel gepresst. Der freilaufende Saft und die Presskomponenten werden stets getrennt gehalten. Der Saft wird dann abgesetzt und mit Hefe für die Gärung geimpft. Etwa 30 % des Blanc de Blanc werden in Fässern vergoren und vor dem Verschnitt etwa 12 Wochen lang gelagert. Der Grundwein wird dann verschnitten und gefiltert. Der Chardonnay wird für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt, und der Stillwein wird bei Temperaturen zwischen 13 und 15 Grad Celsius für 4 Jahre auf der Hefe gelagert. Nach dem Degorgieren reift der MCC nochmals für etwa 8 Monate in der Flasche.

Charakter

Eine kräftiges und lebendiges Mousseux steigt im Glas auf. Das Aroma erinnert an einen morgendlichen Strandspaziergang, mit Meeresschaum und Seetang in der Luft, Austernschalen, kräftigen Zitruschalen und einer schüchternen Keksnote. Am Gaumen knackig und frisch, mit Aromen von Orange und Zitrone. Straff, rein und fokussiert mit aufregendem Limonengeschmack, der von sanftem Toast, Sahne und Brioche begleitet wird. Die Gesamtkomplexität wird durch Aromen von Marmelade und Zitronenschale ergänzt. Der MCC zeichnet sich durch Griffigkeit, Ausgewogenheit aus und endet mit einem langen, sanft zitronigen Abgang nach mit gebackener Orange und Toast.

Trinkempfehlung

Begleitet ideal Fischgerichte die leicht getrüffelt sind. Fantastisch auch zu hellem Geflügel.