

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Sadie Family Rotsbank Chenin Blanc - District Series - 97 Tim Atkin - 95 Winemag - 96 Vinous - 98 Greg Sherwood - 98 Suckling - MAX 2 FLASCHEN PRO KUNDE - 2024

Artikelnummer:	10897
Jahrgang:	2024
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2045
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

Jancis Robinson	17.5 Punkte
Robert Parker	97 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Vinous - Neal Martin	96 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
WINEMAG SA	96 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
Platter's	5 Sterne
James Suckling	98 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	96 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
James Suckling	98 Punkte

~~CHF 79.00~~

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Der Weinberg Rotsbank befindet sich auf Aprilskoof am Paardeberg, auf einem Felsvorsprung der an meisten Stellen kaum mehr als 30-50cm Boden aufweist. Es ist unglaublich dass die Reben Jahr für Jahr überleben. Viele Wurzeln am Boden haben Risse und begrenzen den natürlichen Wachstum, aber der Weinberg liefert unglaublich konzentrierte Trauben. Seit 2008 wollte Eben Sadie diesen Swartland-Chenin Blanc erzeugen, mit den 2022er Jahrgang ist es ihm gelungen, nachdem er das Glück hatte, diesen Weinberg zu kaufen. Die Trauben werden nach der Lese heruntergekühlt und für ca. 3 Stunden als ganze Bündel gepresst. Nach dem Absetzen wird der Most für die Gärung in zwei alten Holzfässern umgefüllt und verbringt anschliessend für 12 Monate auf der Gärhefe.

Charakter

Diese 2023er Rotsbank-Abfüllung zeigt Aromen von Feuerstein und fast zerdrückten Austernschalen mit Grapefruit-Noten. Der Wein ist unglaublich konzentriert in der Aromatik, und die Tannine haben massive Spannung. Die kräftige Säure und der trockene Abgang lassen vermuten, dass der Wein von der Zeit in der Flasche nur profitieren wird. Er ist einer der geradlinigsten Ausdrucksformen des Jahrgangs. Es ist ein stahlblauer Chenin.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu marinierten Jakobsmuscheln mit Kopfsalat-Gazpacho und Mayonaise von Jakobsmuschel-Corail.