

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Babylonstoren Chardonnay - 92 Suckling - 93 Winemag - 2024

Artikelnummer:	11042
Jahrgang:	2024
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	90 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte
James Suckling	92 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 2.09

Vinifikation

Die Trauben für den Babylonstoren Chardonnay wurden kalt gepresst. Die Gärung fand in den ersten drei Tagen in Tanks aus Edelstahl statt, woraufhin der Wein zur weiteren Gärung in 300 l Fässer (50% neu) aus französischer Eiche umgefüllt wurde. Nach Abschluss der Fermentierung wurde der Wein 3-4 Monate auf der Hefe gelassen, wobei er alle drei Wochen aufgerührt wurde (batonnage). Anschließend reifte der Wein für weitere 12 Monate in französischen Barriques, ehe er auf die Flasche gefüllt wurde.

Charakter

Der Babylonstoren Chardonnay ist ein großartiger Wein für ganz besondere Momente! Dieser trockene und ungemein vollmundige Weißwein reifte 12 Monate lang in französischen Eichenfässern und zeichnet sich durch seine wundervoll köstlichen Nuancen herber Zitrusfrucht und Quitte aus, unterlegt von weichen Untertönen warmer Vanille und einer nussigen Komplexität.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu cremigen Gerichten wie Kalbsblankett oder einem Risotto mit Gorgonzola und Radiccio. Begleitet auch hervorragend Gerichte mit gerösteten Nüssen oder Trüffel.