

De Meye

Chardonnay unwooded



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch, Muldersvlei

Jahrgang:	2023	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,5 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,6 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Chardonnay		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Schön zu frischem Salat, Meeresfrüchten, Suhsi oder hellem Fleisch.

„Trocken, goldgelber Farbton. Anklänge von Melone, Kiwi, Limette, Birnen und Aprikosen charakterisieren seinen Geschmack. Elegant und feinfruchtig mit ausgeprägten Aromen von getrockneten Pfirsichen und einem anhaltenden, langen Nachklang.“

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Nur die besten Trauben werden für diesen Weißwein verwendet. Der Ertrag liegt bei 7 t pro ha.

Alle Trauben werden von Hand gelesen. Später werden die Trauben im schonenden „whole bunch“ Verfahren gepresst und liegen dann für mehrere Tage auf der Schale, um Struktur zu erlangen. Danach erfolgt die weitere Veredelung im gekühlten Edelstahltank.

Weinerzeuger:

Alle Trauben gedeihen auf der De Meye – Farm im westlichen Teil von Muldersvlei, am Greater Simonsberg. Die kühlen Abendwinde und die fruchtbaren Böden, bilden eine ideale Grundlage für die Weinerzeugung.



Art.-Nr.: 00206-23

