

# Middelvlei

## Chardonnay



Anbaugebiet: Südafrika - Western Cape

Jahrgang: **2023** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 5,2 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,3 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Chardonnay

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **MA Silber**

### Empfehlung:

Ein idealer, harmonischer Wein zu Salaten, Fisch und „on it`s own“.

### Beurteilung:

Winemaker Tinnie Momberg: „In der Nase und auf der Zunge Anklänge von tropischen Früchten mit einer angenehmen Würze. Zu dem eleganten Stil paaren sich im Nachklang feine Aromen von reifem Pfirsich und Guave.“

### Ernte / Herstellung:

Die Trauben wurden per Hand im Februar geerntet. Auch in diesem Weinjahr waren die Bedingungen optimal, Niederschläge während des Pflanzenwachstums von September bis Dezember und einer nahezu niederschlagsfreien Zeit während der Reifeperiode von Dezember bis Februar.

Nach dem Pressen verweilt der Saft für ca. 30 min auf der Schale. Anschließend gekühlte Vergärung bei ca. 15° C und weitere 30 Tage im Tank. Dieser Chardonnay wird in einem Verfahren hergestellt, welches ein Maximum an Frucht erzeugt. 3 Monate Flaschenreife in gekühlten Kellern.

### Weinerzeuger:

Die 2010 gepflanzten Chardonnay Rebstöcke für den Middelvlei Chardonnay wachsen auf einem Areal von nur 5 ha. Der Rebberg ist 160 m über NN gelegen mit einer Ausrichtung gen Westen. Trockener, sandiger Boden mit kieselhaltigem Mineral und einem lehmigen Untergrund bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau dieser Rebsorten.



Art.-Nr.: 00280-23

