

De Grendel

Chardonnay op die Berg



Anbaugebiet: Südafrika - Durbanville

Jahrgang: **2018** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 6,19 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 1,9 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Chardonnay

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

Auszeichnung: **Decanter 95/100, Winemag.co.za 95/100, Veritas Gold, IWSC Gold**

Empfehlung:

Lecker zu kräftigen Fischgerichten

Beurteilung:

Trocken, hell grüne Reflexe, tropische Fruchtnoten, Passionsfrucht und Feigenaroma in der Nase. Am Gaumen ist dieser Wein elegant mit knusprigen Kräuternoten und einem gut balancierten Mundgefühl.

Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Trauben handverlesen. 40% des Traubensaftes gärt im Edelstahltank, 60% in französischen Holzfässern. In den Holzfässern reift der Wein für 8 Monate auf der Hefe.

Weinerzeuger:

Mineralhaltige Böden ergeben eine geringe Ernte von 7,5 t pro Hektar. Die Weinfelder liegen 200m über dem Meeresspiegel und nur 7km vom kühlen Atlantik entfernt – die Trauben reifen dadurch sehr langsam zu optimaler Qualität heran.



Art.-Nr.: 00702-18

