

De Grendel

Chardonnay op die Berg



Anbaugebiet: Südafrika - Durbanville

Jahrgang:	2019	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:	Drinks Business Global Master		

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 Edeltank, 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.: 00702-19

