

# Whalehaven

## Conservation Coast Chardonnay



Anbaugebiet: Südafrika - Hermanus

Jahrgang: **2016** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 6,3 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,6 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: Chardonnay

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

Auszeichnung: **Gilbert&Gaillard Gold**

### Empfehlung:

Empfehlung zu Geflügel, kräftigen Fischgerichten und Pasta

### Beurteilung:

Ein trockener, leicht goldfarbener Weißwein, mit süßlichem Honig und Vanilleduft in der Nase, am Gaumen feine Mandel- und Röstaromen, mineralische Anklänge, angenehmes Citrus/Limonenfinish.

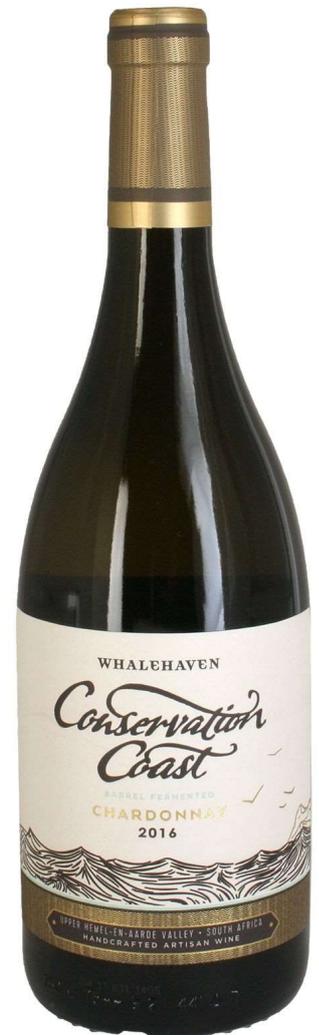
### Ernte / Herstellung:

Ausgesuchte Trauben wurden im Februar 2016 in den frühen Morgenstunden per Hand gepflückt und sofort für eine Nacht bei 4 Grad C kühl gelagert.

Die per Hand sortierten Trauben werden gepresst. Der Saft ruht für drei Tage im Edelstahltank und setzt sich ab. Anschließend wird er behutsam abgezogen und mit Hefe versetzt. Der Wein vergärt für 19 Tage in Barriques. Nach der Vergärung wird der Wein für zwei Wochen täglich umgerührt. Danach zweimal pro Woche für weitere 3 Monate (Batonage-Verfahren). Dann wird der Wein von der Hefe abgezogen und verbleibt für weitere vier Monate im Tank, bevor er auf Flaschen gefüllt wird.

### Weinerzeuger:

Hermanus, Hemel-En-Aarde Valley, bekanntes renommiertes Anbaugebiet mit sehr guten Lagen, vom kühlen Atlantik beeinflusst, optimal geeignet zum Anbau von hochwertigen Weinen.



Art.-Nr.: 00805-16

