

Lourensford Estate

Method Cap Classique Brut Blanc



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang:		Geschmack:	trocken
Alkohol:	11,5 % vol.	Verschluss:	Bügelverschluss
Säure:	6,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	3,2 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	88% Chardonnay, 12% Pinot Noir		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Zu allen Gelegenheiten

Beurteilung:

In der Nase dominieren Aromen von frisch gebackenem Brot, Zitronenschale und ein Hauch Pink-Lady Apfel. Am Gaumen Zitrusfrüchte, Ananas und Stachelbeere mit einem langen, cremigen Abgang.

Ernte / Herstellung:

Aufgrund des sonnigen Klimas werden die Trauben vollreif geerntet. Die Ernte beginnt in dieser Region Anfang März. Klassische Flaschengärungsverfahren. Dieser methode cap classique liegt für über 54 Monate auf der Hefe und wird von Hand gerüttelt.

Weinerzeuger:

Alle Trauben werden von Hand gelesen



Art.-Nr.: 00890-18

