

# Cavalli

## Cremello White Blend



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang:	<b>2022</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	13 % vol.	Verschluss:	Korken
Säure:	6,4 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	1,4 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	43% Chenin Blanc, 25% Chardonnay, 21% Verdelho, 11% Viognier		
Importeur:	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland		

### Beurteilung:

Dieser Wein zeigt komplexe und verlockende Aromen aus weißem Pfirsich, Apfel, Birne und Limette mit Anklängen von Mandelkrokant, Orangenschale und Brioche. Der Gaumen ist breit und strukturiert, aber besticht durch eine frische, köstliche Säure und einen knackigen, trockenen Abgang.

### Ernte / Herstellung:

Jede Parzelle Trauben wurde von Hand gepflückt Fröh Morgens in Cavalli, ganzer Haufen bedrängt und separat vinifiziert. Die früheste Wahl war der Verdelho, der eine spontane Entwicklung durchlief Gärung in 400L-Fässern und zeigte eine außergewöhnliche Säure und zarte weiße Frucht Profil. Der Viognier wurde früher gepflückt traditionell in gewürztem Französisch vergoren Eiche und zeigte mehr frische, spritzige Aprikose die schwereren Blumenaromen, die man vielleicht hätte erwarten. Der Chardonnay und der Chenin waren fermentiert in 225L französischen Eichenfässern etwa ein Drittel waren Erstbefüllungen. Alle Chargen waren mit einer monatlichen Battonage auf der Hefe gehalten bis alles vermischt ist.

Der Wein verblieb in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche auf der Hefe für 6 Monate vor dem Verschnitt, von Davon waren 26 % Erstbefüllungsfässer. 30 % der Fässer (überwiegend Chardonnay-Anteil) wurde einer malolaktischen Gärung unterzogen etwas Rundheit und Cremigkeit im Wein, hinterlässt aber eine frische, helle Säure.



Art.-Nr.: 00928-22

