WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2018 CHENIN BLANC "QUARTZ LELIEFONTEIN"

SWARTLAND, SüDAFRIKA

Der Quartz ist der mineralischste, frischeste des Einzelagen-Chenin-Trios, auch mit der feinsten Säure. Er stammt vom Kasteelberg -aus der Gemarkung Quartz Kloof- und ist mit 35 Jahre alten Reben bestockt. Fast explosionsartige Nase, helle Gewürze, Bohnerwachs, Limone, Litchi, Mineralien, Feuerstein, Brioche und Mandeln. Kraftvoller Körper und viel Schmelz, aber auch eine balancierende Säure. Unbedingt für mindestens 1-3 Stunden vorab in die Karaffe geben.

Rebsorte Chenin Blanc	**Region** Swartland	**Restzucker** 2,9 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-12°	**Internationale Bewertungen** 94 P. Tim Atkin
Klima heiß mit maritimen Einflüssen	**Appellation** Wine of Origin Swartland	**Säure** 5,3 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 15 bis 20
Boden Quartz	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeek Kasteel
Höhe uber N.N. 300 - 350 Meter	**Ausbau** 12 Monate in französischen Fässern aus 3. und 4. Belegung	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg