

CHENIN BLANC „GRANITE“

MULLINEUX & LEEU FAMILY WINES - SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Der lineare, geradlinige Stil dieses einzigartigen Weines mit seinen steinigen Noten ist atemberaubend. Chris Mullineux: „...wie ein Laser, aber einer mit Textur und intensivem Mundgefühl.“ Auch war der Jahrgang zur großen Zufriedenheit aller Winzer am Kap. Denn nur in besonderen Jahren wird es diesen kochentrockenen Einzellagenwein aus 2 Parzellen am Paardeberg geben. „Darth Vader“ lässt grüßen.

ANBAUGEBIET Swartland	CHARAKTER Vielschichtig, mineralisch, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Wine of Origin Swartland	HÖHE ÜBER NN 300 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Kaltmazeration. Ganztraubenpressung. Spontane Gärung ohne Additive	KARAFFIEREN Ja
BODEN Verwitterter Granit	REBSORTE Chenin Blanc	AUSBAU 12 Monate in französischen Fässern (3. und 4. Belegung) auf der Feinhefe	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Andrea und Chris Mullineux gehören zu der Riege südafrikanischer Produzenten mit großer internationaler Erfahrung. Die beiden haben ein gutes Händchen für Weine, die blind verkostet, eher an die Nordrhône, Châteauneuf-du-Pâpe oder Südfrankreich erinnern können. Die Mullineux-Weine sind frech und durch eine glasklare Präzision definiert. Dafür gab es 2011 im renommierten Platters Wine Guide für alle drei Topweine des Hauses die Höchstnote von 5 Sternen und 2014 den Titel „Winery of the Year“..

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.