

CHARDONNAY „STELLENBOSCH“

LEEU PASSANT - FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA



Der spektakulär, direkt am Ozean gelegene Helderberg genießt einen Ruf wie Donnerhall. Die tiefe Lehmauflage ist ein perfekter Wasserspeicher und die Lage zum kühlenden Meer ist ein Standortvorteil, den nur wenige Weinberge am Kap genießen. Aus einer kleinen Parzelle stammt dieser eindrucksvolle Wein mit einer Feuersteinnase, sowie Grapefruit- und Zitrusfrüchten. So klar, so pur und einladend ist diese jugendliche Aromatik, die noch etwas „Zündholzduft“ aufweist. Der Geschmack ist fest, linear, mineralisch und fokussiert. Kein übertriebener Wein, sondern mit viel Fingerspitzengefühl wurde dieser Chardonnay für ein Jahr in 30% neuen Barriques ausgebaut. 3360 Flaschen und 30 Magnums

ANBAUGEBIET Stellenbosch	CHARAKTER Vielschichtig, fruchtig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Wine of Origin Stellenbosch	HÖHE ÜBER NN 300 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Mullineux and Leeu Family Wines - Dasenberg Road - 7690 Franschoek	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunder,- oder Universalglas
KLIMA Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Kaltmazeration. Ganztraubenpressung. Spontane Gärung ohne Additive	KARAFFIEREN Ja
BODEN Lehm	REBSORTE Chardonnay	AUSBAU 12 Monate in franz. 225l Barriques (30% Neuholz Anteil) auf der Feinhefe. Ohne Schwefelung und Filtration abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 12° C



Leeu Passant, der „Löwenpfad“, führt in die Zeit der historischen Gewächse und legendären Winzer Südafrikas. Das neue Franschoek Weingut von Andrea & Chris Mullineux und ihrem Partner, dem indischen Milliardär Aniljit Singh (Bas) ist inspiriert durch die vielfältige, wechselhafte Geschichte des 350 Jahre alten Weinbaus am Kap der Guten Hoffnung. Denn genau wie umherstreunende Löwen hat das Triumvirat nach geeigneten Plätzen gesucht, um ihr Projekt umzusetzen...

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.