

# 2018 CHARDONNAY "STELLENBOSCH"

STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA



Der spektakulär direkt am Ozean gelegene Helderberg genießt einen Ruf wie Donnerhall. Die tiefe Lehmauflage ist ein perfekter Wasserspeicher und die Lage am kühlen Meer sind ein Standortvorteil, der nur wenige Weinberge am Kap in dieser Art ausgesetzt sind. Aus einem kleinen hochgelegenen Weingarten stammt dieser eindrucksvolle Wein mit einer Feuersteinnase, sowie Steinfrucht-, Grapefruit- und Zitrusfrüchten. So klar, so pur und einladend ist diese jugendliche Aromatik, die den reduktiven "Zündholzduft" aufweist, den viele Weinfreunde so schätzen. Der Geschmack ist fest, linear, mineralisch und fokussiert. Kein übertrieben zugeholzter Chardonnay, sondern mit viel Fingerspitzengefühl wurde dieser Stoff für ein Jahr in 225 Liter Barriques (davon 30% neues Holz) auf der Vollhefe ausgebaut. 100% malolaktische Gärung. Dann für weitere 6 Monate in Barriques aus 2. und 3. Belegung.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Stellenbosch	<b>Restzucker</b> 1,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Stellenbosch	<b>Säure</b> 6,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Mullineux and Leeu Family Wines - Dassenberg Road - 7690 Franschhoek
<b>Höhe über N.N.</b> 300 - 350 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate auf der Feinhefe, weitere 6 Monate in Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg