

Art.-Nr.: 50804

DE MORGENZON MAESTRO WHITE



REBSORTEN	Chardonnay , Chenin Blanc, Roussanne
HERKUNFT	Südafrika
ANBAUREGION	Stellenbosch
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Origin Stellenbosch
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	3,3 g/l
SÄUREGEHALT	5,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
AUSBAU	32% Roussanne, 23% Chardonnay, 23% Chenin Blanc, 15% Viognier, 7% Grenache

BODEN

Die Weinberge sind mit guter Ausrichtung zur Sonne orientiert und ermöglichen daher eine optimale Reifung der. Es gibt eine gute Exposition der Hänge zu den kühlen südlichen Brisen der False Bay. Weinberge wachsen an Hängen mit begrünten Böden aus verwittertem Granit und Sandstein. Erträge liegen zwischen 7 und 8 Tonnen je Hektar und sind damit moderat.

BESCHREIBUNG

Die verschiedenen Rebsorten wurden bei unterschiedlicher Reife geerntet, sortiert und als ganze Trauben schonend nach dem herunterkühlen gepresst. Die spontane Gärung durch wilde Hefen lief in kleinen französischen Eichenfässern und Betoneiern ab. Über einen Zeitraum von 10 Monaten lagerte und reifte der Wein auf der Feinhefe um ihm unter reduktiven Bedingungen mehr Fülle und Cremigkeit zu verleihen. Nach acht Monaten wurden die verschiedenen Partien verschnitten und nach minimaler Behandlung und Filtration abgefüllt. Die Nase zeigt Noten von konzentrierten Orangen- und gelben Steinfrüchten, mit einem Hauch von Gewürzen, Zitrus, Thymian und Blüten. Der Gaumen ist vollmundig, strukturiert und nuanciert mit einem anhaltenden Nachgeschmack. Eine gelungene Cuvée mit Süd-Rhône Charakter! 2015er: 4 Sterne John Platter's Wineguide 2018 2015er:

89 Punkte Tim Atkin MW's Africa Report 2017

