

Art.-Nr.: 50801

DE MORGENZON DMZ CHENIN BLANC



| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| REBSORTEN | Chenin Blanc |
| HERKUNFT | Südafrika |
| ANBAUREGION | Stellenbosch |
| GESCHMACKSRICHTUNG | trocken |
| QUALITÄTSSTUFE | Wine of Origin Stellenbosch |
| FLASCHENGRÖßE | 0,750 l |
| ALKOHOLGEHALT | 13,5 % Vol. |
| RETSÜßE | 1,9 g/l |
| SÄUREGEHALT | 5,7 g/l |
| TRINKTEMPERATUR | 10-12 |
| AUSBAU | 100% Chenin Blanc |

BODEN

Alte Buschweine, die auf verwittertem Granit und Sandstein gewachsen in ausgewählten und kühlen Gebieten von Stellenbosch mit guter Exposition gegenüber kühlen See Brisen.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden leicht heruntergekühlt und dann leicht entrappt und angequetscht um anschließend für einige Stunden in Kontakt mit der Beerenschale zu mazerieren. Der freilaufende Most und die mittleren Pressfraktionen werden getrennt gehalten. Der Wein wird durch Weinbergs eigene natürliche Hefen, sowohl im Edeltank als auch gebrauchten französischen Eichenfässern, vergoren. Die endgültige Assemblage erfolgt nach 4-6 Monaten Reifung auf der Hefe. Grüner Apfel, Aprikose, Pfirsich, Noten von Honig und floralen Aromen charakterisieren eine frische und vornehme Nase. Der Gaumen ist reich und gut integriert mit langem Nachgeschmack. 2017er: 4 Sterne John Platter's Wineguide 2015er: 91 Punkte Tim Atkin MW South Africa Report 2017