



Art.-Nr.: 50809

## DEMORGENZON CHARDONNAY

<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay
<b>HERKUNFT</b>	Südafrika
<b>ANBAUREGION</b>	Stellenbosch
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Wine of Origin
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	2,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,8 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Schraubverschluss
<b>AUSBAU</b>	100% Chardonnay

### BODEN

Verwitterte Granit- und Sandstein-Böden in Höhen von 100-300 m in Stellenbosch.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben des DeMorgenzon Chardonnay stammen aus selektiertem Lesegut aus den besten Lagen in Stellenbosch auf Höhenlagen von 100-300m. Die Nähe zum Meer sorgt für einen vorteilhaften Cool-Climate Effekt, der Frische und Lebendigkeit fördert. Verwitterte Granit- und Sandstein-Böden sorgen für eine elegante Mineralität am Gaumen. Eine lange Reifeperiode sorgt für eine intensive Fruchtausprägung und seine natürliche Säure sorgt für ausreichend Frische. Jede einzelne Weinbergspazelle wurde separat ausgebaut, wobei teilweise spontan vergoren wurde und teilweise behutsam mit Hefe beimpft wurde. 25% der Trauben wurden als ganze Trauben mitvergoren. Nach der Vorklärung mittels Absetzens, kam ein Teil des Weins für die Gärung in französische Eichenfässer, um dort auf der Hefe einige Monate zu Reifen und an Körper und Cremigkeit zu gewinnen. Der Teil in Barriquefässern führte eine malolaktische Gärung durch, der im Edelstahl wurde ohne Malolaktik ausgebaut. Nach 7 Monaten Reifung wurden die Anteile verschnitten und nach einer sanften Filtration gefüllt.

Die Aromatik erinnert an Steinobst wie Nektarine und Pfirsich mit einem Hauch Zitrus in der Nase.

Zarte Vanillenoten durch den teilweise Holzausbau runden das cremige Finish ab.

