



2014 Chardonnay

Western Cape WO, Capensis

Der neue aufsteigende Stern am südafrikanischen Weinhimmel!

Beschreibung:

Das Westkap Südafrikas kann sowohl als die älteste Weinregion der Neuen Welt als auch als die neueste Weinregion der Alten Welt bezeichnet werden. Capensis kombiniert geschickt diese beiden Facetten - die älteste und die neueste - der Weinherstellung am westlichen Kap. Er verkörpert die unvergleichliche Qualität, die von alten, knorrigen Reben stammt, und er repräsentiert die junge Energie einer neuen Generation von Winzern, die entschlossen sind, Weltklasse-Weine mit modernsten Techniken herzustellen. Capensis, was "vom Kap" bedeutet, ist führend darin, Südafrika als Chardonnay-Produzent von Weltrang an die Spitze zu bringen. Chardonnay ist die ausdrucksstärkste und komplexeste aller internationalen edlen weißen Sorten und ihr Potenzial ist weltweit, insbesondere in Südafrika, unübertroffen.

Degustationsnotiz:

Die fruchtigen Aromen von Passionsfrucht, Pfirsich und Mandel drücken viel Charakter mit einer ganz besonderen Struktur aus. Fruchtigen Nuancen von Zitrone, Limette und Apfel zeigen ihren eigenen Charakter. Schlanker Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Weisswein, welcher im Mund jede Menge Charakter und Klasse zeigt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Krustentieren, Lobster, gebratenem Tintenfisch und gegrilltem Fisch. Toll auch zu Pasta mit Meeresfrüchten und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Western Cape
Produzent:	Capensis
Bewertung(en):	Score 20/20, Tim Atkin 94/100, Wine Spectator 90/100, Parker 91/100
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0830814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay

Western Cape WO
Capensis

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 20/20, Tim Atkin 94/100, Wine Spectator
90/100, Parker 91/100
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren