



Chardonnay Wild Yeast

Robertson WO, Springfield Estate

Chardonnay-Entdeckung im südafrikanischen „Outback“

Beschreibung:

Die bisher nur Insidern bekannte Weinbauregion Robertson verdient mehr Beachtung. Circa 160 Meilen nördlich landeinwärts von Kapstadt bildet es eine Oase inmitten karger Hügel. Dank Winzern wie Abie Brower von Springfield Estate wird sich der Bekanntheitsgrad in absehbarer Zukunft aber sicher steigern. Vor der Lese stand harte Arbeit, denn die Böden sind oft undurchdringlich, alles muss der Natur abgerungen werden. Hut ab vor der Leidenschaft, mit der hier gearbeitet wird. Und: gemessen an der Qualität sind die Preise geradezu bescheiden. Im Duft viel Banane und Pfirsich, mit cremig-frischer Art, wunderschön balanciert – der Wein wirkt sehr burgundisch, da die Reben auf Kalk stehen, dazu kommt die Lagerung auf der Feinhefe, woraus ein tolles Zusammenspiel von Frucht und reifer Säure resultiert: unbedingte Kaufempfehlung.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Südafrika
Produzent: Springfield Estate
Alkoholgehalt: 13.0%
Artikelnummer: 1310523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Wild Yeast

Robertson WO
Springfield Estate

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	James Suckling 90/100
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren