MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Wild Yeast" Chardonnay



Name:	"Wild Yeast" Chardonnay
Artikel Nr.:	12360
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Strohgelbe Farbe. Im Bouquet Aromen von Ananas und Birne. Am Gaumen vereint dieser Chardonnay die Komplexität der Alten Welt mit der unbekümmerten, fruchtigen Kraft der Neuen Welt. Vielfältig in seinen Aromen ist dieser Wein ein herausfordernder Genuss für den Genießer!
Herstellung:	Die Böden, auf denen die Chardonnay-Reben stehen, ist steinig und kalkhaltig. Das Klima ist im Sommer moderat, mit heißen Tagen und kühleren Nächten. Im Winter ist es kalt. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 25 Jahre alt. Bei der Ernte werden die Trauben streng selektiert und die Erträge pro Hektar auf nur rund 4 Tonnen begrenzt. Die Ernte für diesen Chardonnay beginnt Anfang Februar. Die Gärung erfolgt ausschließlich mit natürlichen, wilden Hefen ("Wild Yeast") und dauert in Temperatur-kontrollierten Tanks ca. 60 Tage. Der Wein reift danach für weitere 13 Monate in Stahltanks, ehe er zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Springfield Estate wird heute in der 4. Generation durch die engagierten Inhaber Jeanette und Abrie Bruwer geführt, deren Vorfahren französische Hugenotten aus dem Loire-Tal waren und im Jahre 1688 nach Südafrika auswanderten. Springfield Estate befindet sich im Robertson Valley und ist von den Bergketten McGregor und Langeberg umgeben. Das Klima kann in dieser Gegend sehr extrem sein; im Sommer werden es am Tage sehr schnell 30°C, in der Nacht fällt die Temperatur dann auf 15°C wieder ab. Die Böden sind stark durch lehmhaltige Erde, Kalkstein und Granit geprägt und damit vergleichbar mit den Bedingungen im französischen Sancerre-Gebiet. Der Önologe Abrie Bruwer setzt auf niedrige Erträge und den optimalen Reifegrad der Trauben, um im Lesegut die typischen Eigenschaften des Terroirs zu erhalten. Aus dem gleichen Grund werden die Weine nur mit natürlichen Hefen vergoren und auf Filtration gänzlich verzichtet.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu intensiven und komplexen Fischgerichten oder raffiniert bereiteten Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,2 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4 Jahre
Auszeichnungen:	90 Punkte Tim Atkin für Jahrgang 2018.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.