



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Methode Ancienne" Chardonnay



Name:	"Methode Ancienne" Chardonnay
Artikel Nr.:	12358
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Dieser Chardonnay ähnelt in seinen Charakteristika einem klassischen, edlen Burgunder-Weißwein einer "Cru"-Lage. Der Wein hat eine leuchtende, grüngelbe Farbe und ein delikates Bouquet von Pfirsich, Vanille und Aprikosen. Am Gaumen ist er mineralisch und besitzt eine saftige Fruchtfülle. Harmonisch, sagenhaft komplex, elegant und körperreich.
Herstellung:	Das Klima, in dem die Chardonnay Reben gedeihen, ist im Sommer moderat, mit heißen Tagen und kühleren Nächten. Im Winter ist es kalt. Der Chardonnay "Méthode Ancienne" wird mit einer alten Weinbautechnik aus dem Burgund hergestellt. Hierbei wird die Gärung ausschließlich von den natürlichen Hefen des Mostes beeinflusst und vorangetrieben und dauert über 55 Tage. Auf Filtration wird gänzlich verzichtet. Der Wein lagert nach Abschluss der Gärung für 1 weiteres Jahr in Eichenholzfässern. Die Zuteilung des Weines ist äußerst gering, da nur stark limitierte Mengen zur Verfügung stehen.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Ein guter Geheimtipp zu scharfen und gut gewürzten Speisen, zu reifen Käsesorten oder zur Zigarre nach dem Essen. Empfohlene Trinktemperatur 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 4,7 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10-12 Jahre