



Seven Flags Chardonnay WO Elgin

Paul Cluver Wines Estate
Südafrika, Elgin / Walker Bay

Vinifikation

Ganzbeerenpressung, Gärung und Ausbau auf der Feinhefe für 9 Monate in französischen Eichenfässern, 36% Erstbelegung, restlicher Wein in Zweit- und Drittbelegung

Charakter

Goldgelbe Farbe; fruchtiges Bouquet mit Aromen von weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten, feine Feuerstein- und Meersalznoten; am Gaumen sehr dicht, weich, mineralisch und finessenreich, Noten vom Holz sind sehr passend integriert, erinnert sehr fest an die Eleganz eines weissen Burgunders; sehr aromatisches, langes Finale mit feinen, würzigen Noten

Terroir

Das Traubengut für den "Seven Flags" Chardonnay entstammt einer Selektion der zwei ältesten Chardonnay Rebberge auf dem Weingut - ausserdem die mitunter ältesten Rebberge in Elgin. Die Rebberge profitieren von Südausrichtung und liegen etwa 280 bis 350 MüM.

Konsumhinweis

Fisch speziell Lachs, Meeresfrüchte, Krustentiere, Geflügel und Wild-Geflügel, Pasta mit cremigen Saucen, helles Fleisch wie Kalbs-Braten, Weisswein-Risotto mit Bärenkrebsen, asiatische Gerichte
Unser spezieller Tipp: Muschelsuppe

Technische Details

Traubensorten:	100% Chardonnay
Trinkreife:	2025 - 2033
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Decanter	96/100
2017	Robert Parker	91/100
2015	Robert Parker	94/100
2014	Robert Parker	95/100