

Durbanville: Durbanville Hills

Durbanville ist ein nördlicher Vorort von Kapstadt, der 1658 gegründet wurde. Das gleichnamige Weingut, Durbanville Hills, liegt neben den Weinbergen von "Klein Rooseboom", nur 30 km von Kapstadt entfernt in den Hügeln des Tygerberges. Es ist ein sehr junges Weingut - 2001 wurden die ersten Weine des Jahrgangs 1999 unter diesem Label veröffentlicht - und es handelt sich dabei um eine Kooperation zwischen dem Besitzer, der Distillers Cooperation und sieben Winzern aus Durbanville. Das beeindruckende Hauptgebäude mit seinem modernen High-Tech-Keller thront auf einem Hügel, von dem man eine atemberaubende Aussicht auf den Tafelberg, die Tafelbucht und Robben Island hat. 300 Hektar des Weingutes stehen unter Reben, weitere 240 Hektar sind bereits bepflanzt. Das Klima ist dem in Constantia ähnlich, mit einer kühlenden Seebrise vom Atlantik und Indischen Ozean und relativ hohem Niederschlag.

Durbanville Hills Rhinofields Chardonnay 2015



ARTIKELNUMMER:	29032415
NAME:	Durbanville Hills Rhinofields Chardonnay 2015
LAND:	Südafrika
ANBAUGEBIET:	Durbanville
JAHR:	2015
ERZEUGER:	Durbanville Hills
REBSORTEN:	100% Chardonnay
FARBE:	weiß
REIFEGRAD:	Genießen
BESCHREIBUNG:	Ein Aromenspiel von Zitronenzesten, Pfirsichen, getrockneten Aprikosen und Muskatnuss mit schön eingebundener Holznote lässt dieser fassgereifte Chardonnay erkennen. Am Gaumen zeigt er einen vollen Körper, genügend Biss und besticht durch sein unglaublich elegantes Finale.
SERVIERVORSCHLAG:	Genießen Sie diesen Wein zu Vorspeisen oder Eintöpfen, auch herrlich zur Pasta und cremig würzigen Speisen, z. B. Curry.
SERVIERTEMPERATUR:	11 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.42 %
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	2019
MIT SCHRAUBVERSCHLUSS	ja
VORHER ÖFFNEN:	nein
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
HERSTELLUNG:	50 % des Mostes wurde in Edelstahltanks bei 12 bis 15° C vergoren. Anschließend bleibt der junge Wein 6 Monate auf der Hefe, dann wird die Hefe abgezogen und er verweilt weitere 6 Monate im Tank. Der Wein lagert 10 Monate in Holzfässern.
AUSZEICHNUNG:	Berliner Wine Trophy: Goldmedaille (Jg. 14) Michelangelo Int. Wine Awards of South Africa: Gold (Jg. 14) Tim Atkin: 90 Pkt. (Jg. 2014) Platter: 4 Sterne (Jg. 14)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite

INVERKEHRBRINGER: Weinland Ariane Abayan GmbH
20251 Hamburg
Deutschland

EAN-CODE: 6001495000234

EAN-CODE KARTON: 6001495000241