

CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER



Sauvignon Blanc Semillon 2017

Das Jahr 2017

Nach einer erfolgreichen Blütezeit war der Sommer mild und unsere Rebstöcke optimal ausgewachsen. Die vielen Niederschläge aus dem Winter und Frühling 2016 gaben 2017 solide Wasserreserven. Die kühlen Nächte und milden Tage stellen perfekte Bedingungen für delikate Aromen, geringen Alkohol und eine feine Säure Balance, verspäteten allerdings die Lese um drei bis vier Wochen für beide Rebsorten. Die Ernte begann in Cape Mentelle am 28. Februar 2017 mit unerwartet großzügigen Mengen in allen Weinbergen der Region. Keine voretablierte Methodik konnte die Lese dieses Jahrgangs bestimmen, da Wachstum und Reife sich innerhalb jedes Mikroklimas und jeder Parzelle einzigartig verhalten hatten.

Verkostung

Im Glas, ein helles und leuchtendes Weißgold mit silbernen Farbtönen. Die Nase ist eine perfekte Wiedergabe unserer Margaret River Umgebung: Ein von der Weite des Ozeans umgebener Fleck Erde, wo die frischen und salzigen Aromen des Sauvignons Blancs mit der erdigen Geschmeidigkeit des Semillon zusammen spielen. Am Gaumen ist der 2017er frisch mit exzellenter Resonanz und entwickelt Zitrus und Melonen Noten.

Speiseempfehlung

Cape Mentelle Sauvignon Blanc Semillon 2017 eignet sich perfekt zu eine Austernpatte, am Besten natürlich mit Meeres-Sicht. Unsere Winemakers empfehlen auch atlantischen oder pazifischen Lachs, mit einer Soja-Ingwer Sauce und asiatischem Gemüse, oder roten Schnapper mit einem Beurre blanc und Salat.

Vinifizierung

- Die Trauben werden während der Nacht und früh morgens zu kühlen Tageszeiten geerntet.
- Fermentierung findet zu niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks und zu 2% des Blends in französischen Eichenfässern statt.

Hinweis

- Sie können diesen Wein ab jetzt bis in 2 Jahren genießen.
- Blend: 61 % Sauvignon Blanc, 39 % Semillon



Frédérique Perrin, Technical Director

„Austern und Sauvignon Blanc Semillon: Ein perfektes Pairing am Strand, an der frischen Luft, und wenn möglich, vor einem Sonnenuntergang.“

Frédérique Perrin, Technical Director

Analysewerte:

- 11,7 % Alkohol
- 7,2 g/l Säure
- 3,00 pH

