



ZWEIFEL

1898



CHARDONNAY BARREL FERMENTED

Stellenbosch
Jordan Wine Estate
2019

Gary und Kathy Jordan zählen seit 1993 zu den Spitzenerzeugern am Kap. Obwohl beide Quereinsteiger sind (Kathy hat einen Abschluss in Ökonomie, Gary ist Geologe), bilden sie ein phänomenales Winzerteam. Auf 146 Hektaren mit unterschiedlichsten Bodenbeschaffenheiten und Mikroklimas erzeugen sie Gewächse von internationalem Niveau, welche Individualität und Schliff gleichermaßen auszeichnet. Der Rebsortenspiegel ist breit gefächert und enthält mit Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc fast alle klassischen europäischen Sorten.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen in Stellenbosch. Die 11- bis 25-jährigen Rebstöcke befinden sich in einer kühleren Lage, die unbewässert auf einer Höhe von 250 bis 310 Meter ü. M. wachsen.

Traubensorten

100% Chardonnay

Vinifikation

Wurde während 9 Monaten auf der Hefe in Barriques, davon 51% neuen und 49% zweijährigen ausgebaut. Vor der Abfüllung wurde 8% tankvergorener Saft beigefügt, um die gewünschten feinen Zitrusaromen zu bewahren. Biologischer

Degustationsnotizen

Vollmundig, crèmig, buttrig, Haselnuss, Zitrus

Geniessen zu

Kalbfleischgerichten an hellen Saucen, kräftigem Meeresfisch

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch