



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Meerlust Chardonnay

Meerlust Wine Estate Stellenbosch

Artikelnummer	701028-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	3,2 g/l
Säure	6,2 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Stellenbosch Die Anbaugebiete des Kaps liegen in derselben Entfernung zum Äquator wie die Weinbauzonen im südlichen Europa und verfügen über ein typisches Mittelmeerklima. Stellenbosch ist das historische Herz und qualitatives Vorbild des hiesigen Weinbaus.
Klassifikation	Wine of Origin Mit der Bezeichnung "Wine of Origin" (W. O.) wird bekundet, dass 100 % der Trauben dieses Weines aus dem Gebiet kommen.
Jahrgang	2019
Rebsorte	Chardonnay Die aus Burgund stammende Sorte Chardonnay erfordert höchste Sorgfalt im Anbau und in der Weinbereitung, schenkt dafür aber Weine von großer Finesse und Eleganz. Die Rebsorte hat in Südafrika einen idealen Standort gefunden. Sie wird in verschiedenen Stilarten angebaut, sowie als Grundwein für Cape Classique Schaumweine verwendet.
Bodenart	Die Trauben stammen aus zwei besonderen Parzellen des Weingutes, die 1991 gepflanzt wurden, sich bei diesem Jahrgang im 16. Standjahr befinden und auf Schwemmlandböden wachsen.
Erzeuger	Meerlust Wine Estate Das Weingut Meerlust liegt am Ufer des Eersteriver und wurde schon 1693 von Henning Hussing gegründet, der das kapholländische Herrenhaus erbaute. Seit 1756 befindet sich das Weingut im Besitz der Familie Myburgh - in der achten Generation. Der talentierte und gut ausgebildete Oenologe Chris Williams führt erfolgreich die Regie über Weinberge und Keller. Die Trauben wurden in 5 getrennten Durchgängen gelesen um die optimale Reife auszureizen.
Beschreibung	Vom südafrikanischen Spitzenerzeuger Meerlust kommt dieser ausdrucksstarke, richtig gute Chardonnay mit beeindruckender Struktur und Tiefe. Er präsentiert sich mit mittlerem Gelb und goldenen Reflexen im Glas. In der Nase extrem vielschichtig, Noten von Birnen, Zitrusfrüchten, exotische Früchte, feine Vanille-Noten. Am Gaumen vollmundig aber immer elegant, ausgewogen, eine enorme Fruchtfülle mit Anklängen von tropischen Früchten unterlegt mit feiner Säurestruktur, würzig, tolle Cremigkeit und Mineralität ausgeglichen. Wunderbar langer Nachhall. Einer der großen Chardonnays aus Südafrika.
Empfehlung	Gekühlt bei 9-12 Grad Celsius servieren. Er passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, z.B. gebratenem Loup de Mer mit cremigem Risotto, gebratenen Steinpilzen sowie zu edlem Geflügel oder Kalbsfleisch. Mittelkräftiger Käse passt ebenso gut dazu. Optimale Trinkreife bis 2023.

Stand 01.05.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de