

2014er Mukhrani Secrète White

Château Mukhrani Kartlien



Artikelnummer	760040-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	12-14°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Kartlien Die Region Innerkartlien befindet sich in einem großen Gebiet im Kura-Tal und umschließt die Tiefländer Gori und Muchran. Etwa 15 % der georgischen Produktion stammen aus dieser Gegend. Hier entstehen Weine europäischen Stils für den Export sowie Grundweine für Branntwein und für die Schaumweinbereitung. Hier ist es mäßig warm, die Sommer sind heiß und trocken. Aufgrund geringer Niederschläge (350 bis 500 mm im Jahresmittel) muss künstlich bewässert werden.
Jahrgang	2014
Rebsorte	45% Rkatsiteli, 40% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc
Erzeuger	Château Mukhrani Das Château Mukhrani, sinngemäß bedeutet dies "Ort der Eichen", verbindet traditionellen Weinbau mit moderner Technik. Es verfügt über 100 Hektar eigene Lagen mit vorwiegend autochthonen, aber auch international bekannten Rebsorten. Das einzigartige Terroir mit seinen fruchtbaren Böden und dem gemäßigten Klima bietet perfekte Reifebedingungen für Weine von außergewöhnlicher Qualität und Intensität. Patrick Honnef, amtierender Chefönologe von Château Mukhrani, lernte sein Handwerk in Bordeaux und achtet streng auf Qualität vom Weinberg bis in die Flasche: So befinden sich zum Beispiel auf jedem Hektar nur 2700 Rebstöcke. Kreiert werden ausgewogene Weine voller Eleganz und Intensität, die seit dem 19. Jahrhundert regelmäßig mit Preisen ausgezeichnet werden. Junge Château Mukhrani Weine überzeugen bereits mit ihrer robusten, fruchtbetonten Struktur und gewinnen mit etwas Reife noch an Eleganz und Tiefe.
Beschreibung	Der Mukhrani Secrète White erscheint klar in hellem Strohgelb im Glas. Die Nase ist ansprechend, duftet nach Mirabellen, Pfirsich und delikaten Zitrusnoten. Am Gaumen ist er sanft zupackend mit einer angenehm integrierten Säure, die nicht zu aufdringlich ist. Der Wein zeigt mittelkräftigen Körper, ist wunderbar fruchtig und frisch. Ein toller Weißwein mit viel Trinkspaß.
Empfehlung	Gut gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, zu hellem Geflügel, feinem Fisch oder zu frischen Salaten, es ist ein toller Terrassenwein. Genießen Sie ihm frisch und jung.
Bewertung	Silbermedaille International Wine & Spirit Competition IWSC 2017