

# DRINKS.

## Kleine Zalze Vineyard Selection Chardonnay 2021 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40831821
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Stellenbosch
Abfüller	Kleine Zalze Wine Estate, Strand Rd, De Zalze Golf Estate, Stellenbosch 7600, South Africa
Marke	Kleine Zalze
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	8 Monate
Degustationsnotiz	cremig, elegant und komplex mit Eichenholz, Butter, Vanille, Zitrusfrüchten sowie Kernobst.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Ehrungen	Mundus Vini International Wine Awards Spring Tasting 2020: Gold
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Schwein

## Beschreibung

Kleine Zalze klingt zwar Deutsch, kommt aber aus Südafrika. Das Weingut liegt in den sanften, sonnenerwärmten Hügeln an der Südwestspitze des afrikanischen Kontinents. Die Lage zwischen den urbanen Zentren von Kapstadt, Stellenbosch und Strand ist aber nicht nur für den Weinanbau attraktiv: Rund um die Kellerei lassen sich weitere aufregende Landnutzungsarten vorfinden. Ob Golfclubs, Gewerbegebiete, Luxushotels, Reitclubs, Regionalflughäfen oder Wohngebiete - das Wine Estate befindet sich in bester Gesellschaft. Die Reihe Vineyard Selection von Kleine Zalze umfasst Rot- und Weissweine verschiedener Sorten wie etwa Grenache, Shiraz oder Sauvignon Blanc. Hier im Fokus steht die Rebsorte Chardonnay, die im 17. Jahrhundert erstmals erwähnt wurde und im frühen 21. Jahrhundert zu einer weltweiten «Trendsorte» aufstieg. Auch in Südafrika ist sie heute weit verbreitet, wobei Frankreich und die USA nach wie vor die Giganten im Chardonnay-Anbau sind. Für den 2021er Jahrgangsw Wein wählte man Trauben von vier Parzellen, die aufgrund einer Hitzewelle im Juli sehr klein ausfielen. Die Trauben wurden früh morgens per Hand geerntet, zerdrückt und 12 Stunden lang mazerieren gelassen. Das Team rund um Alastair Rimmer sammelte dann den eigentätig abgelaufenen Saft und liess ihn nach einer Standzeit von einem Tag in Eichenfässern aus französischen Holz fermentieren. Für den Ausbau, der zu 60% in neuen und zu 40% in wiederbefüllten Fässern stattfand, liess man sich weitere acht Monate Zeit. Das Lagerpotential des Weissweins beträgt bis zu zehn Jahre.