



## Chardonnay Stellenbosch 2015

### Weingut

Seit zwei Generationen bauen die Finlaysons Weine am Kap der Guten Hoffnung an. David Finlayson und sein Vater Walter kauften die Woodlands Farm in 2004 und pflanzten auf 24 ha Reben, in der Hauptsache Cabernet Sauvignon, Shiraz, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Sie taufte das neue Weingut Edgebaston in Erinnerung an Ihre schottischen Wurzeln. Die Weinberge liegen auf bestem Terroir von Stellenbosch am Fuße des Simonsberg überwiegend auf uralten Schieferböden, die den Weinen extrem viel Struktur und Tiefe verleihen. David Finlayson hat sein Handwerk bei den Großmeistern des Fachs gelernt, u.a. War er bei Chateau Margeaux im Bordeaux und bei Peter Lehmann, dem Vorreiter in Australien. Seinen Ruf als einer der schillerndsten Köpfe der südafrikanischen Weinszene hat er sich als Kellermeister und Manager bei Glen Carlou erworben, aber erst jetzt, mit seinen eigenen Weinen, zeigt er unglaubliches Qualitätsniveau. Man kann gespannt sein, zu welchen Höhenflügen er noch fähig ist.

Mit seinen charmanten, innovativen Cuvées trifft er Geschmack und Zeitgeist gleichermaßen. Die Flugschiffe Chardonnay und Cabernet Sauvignon gehören zum Feinsten, was Südafrika zu bieten hat.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	5.80 g/l
<b>Säure:</b>	6.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Western Cape
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay

### Ausbau

Barrique

### Sensorik

Goldgelb leuchtend, Äpfel, Minze und reife Zitrustöne, etwas Vanille und Brioche, dicht und unglaublich komplex

### Passt gut zu

Kalbsmedallions mit Zitronenbutter, Langustine vom Grill

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Ein mächtiger Chardonnay wie der von David Finlayson ist der ideale Wein zu gehaltvollen Speisen, die mit Butter oder Sahnearomen spielen. Oder auch zu gebeiztem Lachs. Ein Chardonnay, wie man ihn in Europa kaum findet, kräftig, aber dennoch mit sehr filigranen Zitrusnoten, die ihn fast schlank wirken lassen.