

Lourensford

Méthode Cap Classique 2015

86% Chardonnay, 14% Pinot Noir
12,5% Alcohol
W.O. Stellenbosch
Serveertemperatuur 6-8°C

Deze Méthode Cap Classique is enkel gemaakt met druiven geoogst in 2015 en werd pas definitief gebotteld in 2020. Het is een fijne, elegante wijn met frisse zuren en een mooi evenwicht. Er werden slechts 4582 flessen gemaakt. Deze mooie Vonkelwijn krijgt een prachtige score van 90 punten in de Platter's.

Foodpairing

Prachtig als aperitief met fijne hapjes.
Deze wijn kan ook perfect passen bij een koud voorgerecht zoals een slaatje met zeevruchten, of met koude vleeswaren. We denken aan een compositie van geconfijte watermeloen met feta of rundscarpaccio met rucola of vitello tonnato.

Vinificatie

Na de gisting ondergaat de wijn een malolactische omzetting en blijft 5 maanden in de tank op de gistcellen. De wijn krijgt zijn likeur voor de 2de gisting in de fles en blijft 55 maanden op de gistcellen in de fles voordat hij met de hand definitief gebotteld wordt.



Licht strogeel.
Schitterend en helder.
Heel fijne belletjes bij het inschenken die heel lang blijven.



Fruitige aroma's van appel, peer, perzik, noten en amandelen
Toetsen van gisten en brioche.



Frisse en elegante aanzet,
aangename zuren in de middenmond, mooi in balans.
Middellange afdronk.

