

Chardonnay

Laborie, Western Cape



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, feine Säure, tropisch
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Meeresfrüchten, Pasta, Geflügelgerichten, Vorspeisen und als Aperitif
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	92 34 13

Charakteristika

Duftvolles Bukett mit Noten von tropischen und kandierten Früchten, frischen Nuancen von Zitrusfrüchten, zarten Röstaromen und leicht cremigem Geschmack mit feiner Säure.

Klima/Terroir

Im Western Cape herrscht mediterranes Klima mit trockenen warmen Sommern und milden Wintern. Im Winter sind die Niederschlagsmengen deutlich höher als im Sommer. Die Bodenbeschaffenheit ist felsig mit hohem Granitanteil.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank. 60 % des Chardonnays reift für vier Monate in französischen Eichenfässern.

Das Weingut

1691 kam der Gründer von *Laborie* – Jean Taillefert – als Flüchtling aus Frankreich nach Paarl. Dort gründete er das *Gut Laborie* und begann Wein anzubauen. Und schon 1698 vermerkte der französische Naturforscher und Schriftsteller François Leguat: „Der Hugenotte Taillefert hat den besten Wein im Land, den kleineren Gewächsen in der Champagne nicht unähnlich.“ Das Weingut blieb bis 1774 im Besitz dieser Familie. 1972 wurde es von der KWV der Familie Louw abgekauft, die es über ein Jahrhundert besaß. Die KWV bepflanzte bis 2003 nach und nach die 39 ha Weinberge nach modernsten Kriterien völlig neu. Bereits wenige Jahre nach dem Erwerb wurden die ersten neuen Weine unter dem *Laborie-Label* abgefüllt. Die neuen Jahrgänge präsentieren sich mit neuen, hochwertigen Etiketten, die der französischen Gründungsgeschichte ihren Tribut zollen.

