



Chardonnay Stellenbosch 2018 Radford Dale

Ein New World-Chardonnay, der gleichsam burgunderhafte Züge trägt. Cremig, mineralisch und doch voller Power. John Platter ist angetan und lässt 4,5 Sterne regnen.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Radford Dale
Region	Stellenbosch
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

4.5/5 Sterne Platter's Wine Guide

"Winemaker as chaperone rather than surgeon allows natural processes to yield multi-layered, complex 2018. Like more nuanced 2017 (94 pts), fresh peachy fruit nests in firm but pliable support, moderate 12.5% alcohol. There's added allure of vanilla-spiced creaminess from 10 months in French oak, 15% new."

Wine in Black-Bewertung: 93P

Das Faszinierende an Radford Dale ist die durchgängig hohe Qualität. Jeder Wein, der diesen Namen trägt, ist ein Schmuckstück des Weinbaus in Südafrika. Doch in diesem Chardonnay schlagen gewissermaßen zwei Herzen. Denn Alex Dale, der Inhaber von Radford Dale, wuchs im Burgund auf und hat von dort aus jede Menge Know-How mit ans Kap gebracht. Und das verbindet sich hier mit dem maritimen Klima zu einem Chardonnay, der mit Cremigkeit und Eleganz nicht nur uns überzeugt, sondern auch John Platter: Mit 4,5 von 5 Sternen kratzt er hier an der Bestnote.

Tasting Note

Goldgelb fließt der Wein ins Glas. Das Bouquet entfaltet sich sogleich mit Aromen von rosa Grapefruit und Limette, fein verwoben mit den Noten der Fassreife. Am Gaumen sofort präsent. Hier fällt vor allem das cremige Mundgefühl auf. Die Weinsäure gibt sich mild, die knackige Mineralität tritt dagegen in den Vordergrund.

Passt zu

Geflügel in cremigen Saucen bereitet hierzu ebenso viel Freude wie ein cremiger Weichkäse.

Weingut

Radford Dale gehört sicher zu den auffälligsten neueren Weingütern am Kap, das mit einer internationalen Crew, einem sehr der Umwelt, dem Terroir und der Nachhaltigkeit gewidmeten Konzept und einfach unglaublich guten Weinen brilliert.

Vinifikation

Die Trauben für den Radford Dale Chardonnay Stellenbosch 2018 wurden am frühen Morgen gelesen, um sie möglichst kühl in den Keller zu bringen. Nach der sorgfältigen Selektion erfolgte die Ganztraubenpressung, die Gärung erfolgte spontan mit weinbergseigenen Hefen. 9 Monate blieb der Wein im Fass, bevor er abgefüllt wurde.