

Life Style Club Value

WEISSWEINE



Constantia Glen Sauvignon Blanc - 92 Falstaff - 4.5 Platter's - Killer Deal - Ab 6 Flaschen CHF 15.90 Pro Flasche - 2023

Artikelnummer:	10154
Jahrgang:	2023
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2032
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Robert Parker	89 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	90 Punkte
Decanter	90 Punkte
Falstaff	92 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 22.00~~

CHF 13.90 LifeStyleClub Preis

inkl. MwSt CHF 1.04

Vinifikation

Die Trauben für den Constantia Glen Sauvignon Blanc stammen allesamt von unseren eigenen Weingärten und wurden in den frühen Morgenstunden manuell geerntet. Nach einer mehrstündigen Kühlung wurden sie entrappt und gequetscht. Anschließend haben wir unterschiedliche Chargen davon zwischen zwei und 18 Stunden auf den Traubenschalen belassen, ehe sie abgezogen, wieder vereint, gepresst und bei konstanten 15 Grad Celsius vergoren wurden. Um sein perfektes Gleichgewicht zu finden, reifte er in der Folge für fünf Monate auf der Hefe in Edelstahltanks.

Charakter

Zitronengras und Limetten geben den Ton an und werden von Stachelbeeren, weißem Pfirsich und tropischen Früchten ergänzt. Elegant und vital öffnet sich unser Sauvignon Blanc sukzessive auch schwarzen Johannisbeeren, Zitrusfrüchten und Holunderblütenaromen. Die konzentrierten Aromen spiegeln sich am Gaumen wieder, wo sie auf eine lebendige Säure und eine kompakte Textur treffen. Frische, Raffinesse und Eleganz charakterisieren das Mundgefühl. Der lange Hefekontakt und der kleine aber wichtige Anteil Sémillon verleihen dem Wein Körper und Fülle und puffern die vitale Säure.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Tintenfisch mit Chili und Wasabi-Aioli, Ahithunfisch-Pokebowl mit Limette, Avocado und Edamame, Crostini mit pochierten Feigen und Ziegenkäse, gebratener Thunfisch mit Zitrus-Korianderdressing oder einer Sardellen-Carbonara.

Life Style Club Value

WEISSWEINE



Stellenrust B28 Chenin Blanc - Screw Cap - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 14.90 CHF Pro Flasche - Fair Trade - Block 28 - 2022

Artikelnummer:	10174
Jahrgang:	2022
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2030
Traubensorten:	Chenin Blanc 100%

~~CHF 19.90~~

CHF 13.90 LifeStyleClub Preis

inkl. MwSt CHF 1.04

Vinifikation

Der Chenin Blanc B28 vom Kap-Weingut Stellenrust ist ein trockener Weißwein, der es »in sich« hat. Das liegt vor allem an dem Weinberg, von dem die Trauben stammen: dem Block 28. Im Gegensatz zu den anderen, eher der Nachmittagssonne zugeneigten Chenin-Blanc-Weinbergen der Farm, kommt der Block 28 besonders in den Genuss der Morgensonne. Sowohl die Temperaturen im Weinberg, als auch die UV-Strahlung sind vergleichsweise niedrig, wodurch die Weine eine lebendige Säure, Klasse und Eleganz entwickeln. Die Buschreben sind zudem über 40 Jahre alt und wurzeln auf granithaltigen Böden, die ihrerseits in der geschmacklichen Finesse des Weins Ausdruck finden. Bei optimaler Reife gelesen, verbleibt der Saft eine Nacht lang in Kontakt mit den Traubenschalen, ehe er in Barriques aus französischer Eiche abgelassen wird. Die Fässer sind vier bis sechs Jahre alt und geben nur noch wenig Geschmack in den Wein. Den Kellermeistern von Stellenrust geht es jedoch nicht um die Eiche, sondern vielmehr um die Textur, die die Fässer ihrem Chenin Blanc verleihen. Fünf Monate dauert die Fass-Fermentation mit Wildhefen, weitere zwei Monate lagert er anschließend weiter im Barrique. Am Ende dieses durchdachten Verfahrens steht ein hervorragend gemachter Chenin Blanc, dessen Potential voll ausgeschöpft wurde.

Charakter

In der Nase dominieren reife gelbe Früchte, die mit einer feinen Mineralik unterlegt sind. Am Gaumen kommen Apfel- und Pfirsichnoten deutlich zum Vorschein, während die angenehm frische Säure einen munteren Zug in die strengen, geschmeidige Textur bringt.

Trinkempfehlung

Versuchen Sie diesen Wein zu einer konfierten Ente mit Orangen oder zu einem Sous Vide gegartem Lachs mit Babyspinat und einer Mousseline aus blauen Kartoffeln.

Life Style Club Value

WEISSWEINE



Vuurberg White By Donovan Rall - NEUHEIT - 2022

Artikelnummer:	10684
Jahrgang:	2022
Produzent:	Vuurberg
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Chenin Blanc Roussanne Semillon Verdelho Viognier

~~CHF 24.90~~

CHF 17.90 LifeStyleClub Preis

inkl. MwSt CHF 1.34

Vinifikation

Der Vuurberg White ist eine kunstvolle Cuvée, die aus verschiedenen Parzellen und Regionen der Kap-Weinbaugebiete stammt, darunter Stellenbosch, Swartland, Franschhoek und Paarl. Die Reben wachsen auf unterschiedlichen Bodenformationen, was dem Wein seine besondere Komplexität verleiht. Die Trauben werden von Hand gelesen und als Ganztrauben gepresst. Die Gärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen in einer Kombination aus grossen Fässern und Betoneiern. Anschliessend reift der Wein neun Monate auf der Hefe in französischen Eichenfässern, um Struktur und Tiefe zu entwickeln.

Charakter

Der Vuurberg White besticht durch seine intensive Aromatik und beeindruckende Struktur. Reife Steinfrüchte, Zitrusnoten und ein Hauch von exotischen Gewürzen treffen auf eine feine mineralische Frische. Die vielschichtige Textur wird von einer präzisen Säure getragen, während die dezente Holznote für Eleganz und Länge sorgt. Ein Weisswein mit Tiefe, Spannung und grossem Reifepotenzial – ein echtes Spiegelbild des südafrikanischen Terroirs.

Trinkempfehlung

Perfekt zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, Jakobsmuscheln oder Garnelen mit Zitronenbutter.

Life Style Club Value

WEISSWEINE



Warwick Chardonnay The First Lady - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 12.90 CHF Pro Flasche - 2024

Artikelnummer:	10576
Jahrgang:	2024
Produzent:	Warwick Estate
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2029
Traubensorten:	Chardonnay 100%

~~CHF 15.90~~

CHF 11.90 LifeStyleClub Preis

inkl. MwSt CHF 0.89

Vinifikation

Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden gelesen um die Aromastoffe und die Frische zu erhalten. Sie werden anschliessend entrappt, zerkleinert und ohne Schalenkontakt direkt abgepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlfermentern, wobei 8% des Saftes in Eichenholzfässern vergoren werden. Der Wein reift für 100 Tage auf der Feinhefe und anschliessend assembliert.

Charakter

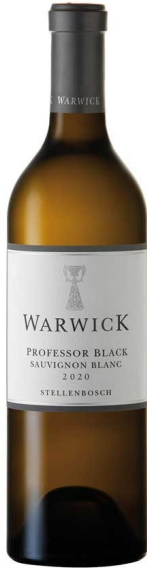
Aromen von grünem Apfel und Birne springen aus dem Glas, durchzogen von Ananas und Grapefruit. Am Gaumen folgen Apfel- und Limettennoten mit cremiger Textur und einem frischen Abgang mit Zitrusaromen.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu einem Poulet-Korma oder zu gebackenen Butternutkürbis mit Muskat und Ricotta.

Life Style Club Value

WEISSWEINE



Warwick Professor Black - Sauvignon Blanc - WINE OF THE YEAR PROMOTION - 2024

Artikelnummer:	10659
Jahrgang:	2024
Produzent:	Warwick Estate
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2030
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

~~CHF 19.90~~

CHF 12.90 LifeStyleClub Preis

inkl. MwSt CHF 0.97

Vinifikation

Dieser wunderbare Sauvignon Blanc stammt von zwei Parzellen, die hoch auf dem Simonsberg in Stellenbosch liegen, einer wurde 2003 und der andere 1985 gepflanzt. Mehrfach gelesen, um dem Wein Komplexität, unterschiedliche Aromatik und Textur zu verleihen. Alle Trauben werden früh am Morgen geerntet und in rostfreienahltanks gepresst und einen Hautkontakt von 8 - 14 Stunden vor einer sanften Pressung ist erwünscht. Kalt vergoren und auf der Hefe vor dem Verschnitt und der Stabilisierung ausgebaut. Abfüllung Anfang Juni 2023.

Charakter

Schönes Bouquet von grünen Feigen, Brennnesseln, Passionsfrucht und weissem Pfirsich. Am Gaumen konzentrieren sich Aromen von Limette, Passionsfrucht, Tomatenblätter und grüne Feigen. Die frische Säure verleiht dem Abgang Schwung und fokussiert sich auf das Fruchtgewicht und Konzentration.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut asiatischem Gemüse aus dem Wok mit Nudeln

Life Style Club Value

WEISSWEINE



Babylonstoren Viognier - 2023

Artikelnummer:	10552
Jahrgang:	2023
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2030
Traubensorten:	Viognier 100%

~~CHF 22.00~~

CHF 16.50 LifeStyleClub Preis

inkl. MwSt CHF 1.24

Vinifikation

Die Trauben stammen von den Hängen des Simonsberges auf Tafelberg-Sandstein. 70% der Trauben wurden 3 Wochen lang in Edelstahltanks kalt vergoren, während die restlichen 20% in 300 Liter-Fässer aus französischer Eiche und 10% in 4000 Liter Fässer vergoren wurden. Der Wein reifte für 7 Monate auf der feinen Hefe bevor er abgefüllt wurde.

Charakter

Zeigt Aromen von frischem Pfirsich, getrockneter Aprikose und Apfelblüten in der Nase. Das Holz trägt zur Tiefe bei, obwohl es nicht dominiert. Das Mundgefühl ist rund und cremig dank der 30% gut integrierten französischen Eiche. Eine blumige Nase und ein reichhaltiger Abgang vervollständigen das perfekte Gleichgewicht.

Trinkempfehlung

Passt am besten zu milden, cremigen Currys, Gerichten mit Ingwer, Safran und Kokosnuss oder fruchtigen Speisen wie Hähnchen- oder Lamm-Tagine mit Aprikose.