



Tokara Méthode Cap Classique Blanc de Blanc 2017



- Fruchtig und mineralisch mit Mandelnote
- Elegant, komplex und unheimlich feinperlig
- Von Kritiker Tim Atkin mit 94 Punkten prämiert

WEIN IM DETAIL

| | |
|--------------------------------|--|
| Artikel-Nr. | TOK-212017 |
| Jahrgang | 2017 |
| Weingut | Tokara |
| Rebsorten | Chardonnay |
| Verschluss | Korken |
| Anbaugebiet | Elgin |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Alkoholgehalt | 12,5 % Vol. |
| Säuregehalt | 7,6 g/l |
| Restzucker | 4,2 g/l |
| Im Keller | Durchlief die zweite Gärung in der Flasche und lag 81 Monate auf der Hefe. |
| Trinktemperatur | 6-8 °C |
| Best Before | 2033 |
| Allergene | "Enthält Sulfite" |
| Hersteller | Tokara, Helshoogte Rd, 7600 Stellenbosch, Südafrika |
| Importeur | CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland |
| Lebensmittelunternehmer | CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland |

AUSZEICHNUNGEN

| | |
|-----------------|---|
| Jg. 2017 | 4.5 John Platter Stars, Tim Atkin 94 Points |
| Jg. 2016 | Tim Atkin 94 Points, Veritas Silver Outstanding |

PASST ZU

