

Impossible White

Laborie, Western Cape

Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	100% Chenin Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Pasta, Meeresfrüchten, hellen Fleischgerichten, Sushi sowie leichten Sommersalaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	90 76 30

Charakteristika

Verführerisch frisch, fruchtig, mit feinen Noten von Pfirsich & Birne und zarten Anklängen von Ananas und Zitrusfrüchten.

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

Ausbau in Stahltanks. Ein Anteil von 45 % des Weins wurde vier Monate lang in Eichenholz ausgebaut.

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.

