



RIVENDELL

SAUVIGNON BLANC 2019

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

- Erscheinungsbild: Strohgelbe Farbe, strahlend, klar and brillant
- Geruch (Nase): Wunderbares Spektrum an tropischer Frucht im Geruch, herausragende Litschi und Kiwi Frucht Aromen, unterstrichen durch Zitronengras und grünem Paprika. Delikater Blütenduft ergänzt den Geruch dieses maritimen Sauvignon Blanc
- Gaumen Frisch und lebendig am Gaumen, üppig im Geschmack, eine reiche seidige Struktur vermitteln einen anhaltenden Abgang
- Reifungsprozess: Bereits trinkfähig, aber mit Reifepotential für die nächsten 2 bis 3 Jahre

DER WEINGARTEN

- Lage:** Region Cape South Coast, Anbaugebiet Walker Bay / Bot River, Südafrika
- Alter der Reben:** 2008 gepflanzt
- Reben:** Die Trauben stammen von zwei betont unterschiedlichen Böden. Die auf sandigem Boden frühreifenden Trauben ergeben den fruchtigen Geschmack, wunderbar ergänzt durch den mineralischen Körper der auf dem Laterit Kiesel, Lehm und Bokkeveld Schiefer wachsenden Trauben.

DIE ERNTE

Das Wachstum in den 4 Weingartenblöcken wurde laufend verfolgt und nach der Reife wurde an unterschiedlichen Tagen gelesen. Die Trauben wurden in einem frühreifen Zustand – 12. Februar 2019 – handgelesen, um die reichen Aromen und das tropische Fruchtprofil einzufangen. Die Lese erfolgte selektiv, um die besten Beeren zu ernten, zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebünden gesammelt und zum Weinkeller transportiert

Zuckergehalt: 22.7° Balling (Brix) / 96° Oe / 18.2° KMW

IM WEINKELLER

Die Frucht wurde sorgfältig vom Stiel getrennt und schonend verpresst. Strenge Praktiken des reduktiven Kelterns wurden befolgt, um die charakteristischen Aromen zu bewahren. Nach dem eintägigem Setzvorgang bei 12° C wurde der Saft vom Trub getrennt, bevor die natürliche Gärung eingeleitet wurde. Die Fermentationstemperatur wurde auf einem Niveau von 12 bis 14° C gehalten. Nach der Gärung verblieb der Wein auf seinem feinen Trub für die nächsten 7 Monate bis er am 24. Oktober 2019 abgefüllt wurde

TECHNISCHE DATEN

- Kellermeister: Kobie Viljoen
- Alkohol: 13,62 vol%
- pH-Wert: 3,05
- Restzucker: 3,3 g/l
- Freies SO₂: 38 mg/l
- Gesamt SO₂: 95 mg/l
- Gesamtsäure: 7,4 g/l
- Produktion: 2.016 Flaschen
- Abfülldatum: 24. Oktober 2019
- Freigabe für den Handel: November 2019
- Appellation: Bot River, Walkerbay (Overberg Regi Cape, RSA)



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Platter's Wine Guide 2020

4½ Stars

www.rivendell.wine