



# RIVENDELL

## SAUVIGNON BLANC 2020

### DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

Erscheinungsbild:	Leicht strohgelbe Farbe. strahlend, klar and brillant
Geruch (Nase):	Einladendes Bouquet and faszinierendes Profil an Aromen. explodierende Maulbeerfrucht in der Nase, mit maritimer Untermahlung, ursprünglichen Nuancen an Zitronengras, grünem Paprika und Fynbos
Gaumen	Vollmundig, perfekt ausgeglichen mit einer herrlichen Struktur und Salinität, bewirkt durch die spontane Fermentationskomponente im Barrique Fass aus französischer Eiche
Reifungsprozess:	Bereits trinkfähig, aber mit Reifepotential für die nächsten 5 bis 7 Jahre

### DER WEINGARTEN

<b>Lage:</b>	Region Cape South Coast, Anbaugebiet Walker Bay / Bot River, Südafrika
<b>Alter der Reben:</b>	2008 gepflanzt
<b>Reben:</b>	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 – 4. Februar 2020 – 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:** 21,9° Balling (Brix) / 92° Oe / 18,4° KMW

### IM WEINKELLER

Die Frucht wurde sorgfältig vom Stiel getrennt und schonend verpresst. Der Saft wurde kalt im Tank und zu einem kleinen Teil im Eichenfass vergoren, um den Charakter der erstklassigen Trauben aus diesem besonderen Weingarten zu erhalten und zur Geltung zu bringen. Strenge Praktiken des reduktiven Kelterns wurden befolgt, um die charakteristischen Aromen zu bewahren. Nach dem zweitägigem Setzvorgang bei 10° C wurde der Saft vom Trub getrennt, bevor die natürliche Gärung eingeleitet wurde. Die Fermentations-temperatur wurde auf einem Niveau von 12 bis 14° C gehalten. Nach der Gärung verblieb der Wein auf seinem feinen Trub für die nächsten 5 bis 6 Monate

### TECHNISCHE DATEN

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	13,1 vol%
pH-Wert:	3,12
Restzucker:	1,9 g/l
Freies SO <sub>2</sub> :	43 mg/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	93 mg/l
Gesamtsäure:	6,6 g/l
Produktion:	3.278 Flaschen
Abfülldatum:	13. August 2020
Freigabe für den Handel:	1. Oktober 2020
Appellation:	Bot River, Walkerbay (Overberg Region), Western Cape, RSA



### DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

SA Young Wine Show: Bronze  
Platter's Wine Guide 2020

4 Stars

[www.rivendell.wine](http://www.rivendell.wine)