



RIVENDELL

ROSÉ 2016

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

Der Rivendell Rosé 2016 hat eine strahlende und erdbeerrosa Farbe. Sein Aroma ist geprägt von süßem Bonbon Karamell und einer leicht rauchigen Nase, die sich zu leicht würzigem und duftigem Aroma entwickelt. Der Wein wirkt weich und frisch am Gaumen, köstlich fruchtig und vermittelt einen cremigen Abgang.

Der Wein kann problemlos bis 2019 und danach konsumiert werden, sofern es dann noch Restbestände gibt.

DER WEINGARTEN

- Lage:** Region Cape South Coast, Anbaugebiet Walker Bay / Bot River, Südafrika
- Alter der Reben:** 8 Jahre
- Reben:** Die Weinstöcke wurden auf kieseligem Laterit (Ziegelstein) und lehmhaltigen Böden gepflanzt, die durch Verwitterung aus Tafelberg Sandstein und dem Bokkeveld Schiefer entstanden.

DIE ERNTE

Die individuell ausgewählten Weintrauben wurden von Hand gepflückt.

Zuckergehalt: 22,2 °Balling (Brix) / 92,8 °Oe

IM WEINKELLER

Die Shiraz Trauben, bestimmt für den Rivendell Rosé, wurden früh am 12.2.2016 geerntet, um die Frische und die Erdbeeraromen zu erhalten und um einen niederen Alkoholgehalt zu erzielen. Kurz vor der Abfüllung wurden Elgin Viognier und Rivendell Sauvignon Blanc zugesetzt, um einerseits die spezielle Duftnote zu gestalten und um andererseits die Frische und die Langlebigkeit zu erhöhen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Der Rivendell Shiraz Rosé 2016 harmoniert perfekt mit starken Gewürzen und im Besonderen mit Curry.

TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	12,57 vol%
pH-Wert:	3,30
Restzucker:	1,6 g/l
Freies SO ₂ :	36 mg/l
Gesamt SO ₂ :	159 mg/l
Gesamt Säure:	5,6 g/l
Produktion:	1.496 Flaschen



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Noch nicht zur Bewertung eingereicht.