



# RIVENDELL

## SAUVIGNON BLANC 2015

### DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

Der klare Wein präsentiert sich in heller strohgelber Farbe. Er hat einen fruchtigen Geruch und ein erhebendes vielschichtiges Aroma, wobei die grüne Passionsfrucht dominant ist, und eine vordergründige Nesselkomponente (typischer maritimer Sauvignon Blanc). Am Gaumen empfindet man Frische mit einer Nuance an starker Struktur. Die herrliche Austernschalen Mineralität steigert den langanhaltenden harmonischen Abgang. Typisch für die Böden und die Lage dieses Weingartens.

### 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

Die individuell ausgewählten und handgepflückten Trauben wurden sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebunden gesammelt und in diesen zum Weinkeller transportiert.

**Zuckergehalt:** 23,5° Balling (Brix) / 98,8° Oe / 19,8° KMW

### IM WEINKELLER

Die Ernte des Sauvignon Blanc 2015 erfolgte an zwei unterschiedlichen Tagen - am 2.2. und am 10.2.2015. Danach wurden die Trauben für eine Nacht bei 8° C gekühlt. Am nächsten Tag wurden die Trauben sortiert, vor der sorgfältigen Stielentfernung und dem sanften Keltern. Strikte reduzierende Kellereimethoden wurden angewandt, um das sensible Sauvignon Blanc Bukett zu bewahren. Nach dem Setzen während der nächsten 2 Tage bei 10° C und dem Abschöpfen wurde die natürliche Gärung bei Temperaturen zwischen 11 bis 12° C eingeleitet. Im Anschluss daran verblieb der Wein auf seinen Sedimenten für die nächsten 7 Monate, bevor er am 16.11.2015 abgefüllt wurde.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Ziegenkäse pur, gebacken oder als Salatzutat; Fisch, gebacken, gedünstet, gebraten oder zubereitet als Suppe. Harmoniert mit Limetten, Koriander, mildem Chili und Knoblauch bei Fisch, Geflügel und Gemüsegerichten.

### TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	13,48 vol%
pH-Wert:	3,11
Restzucker:	2,5 g/l
Freies SO <sub>2</sub> :	22 mg/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	118 mg/l
Gesamt Säure:	6,67 g/l
Produktion:	2.989 Flaschen
Abfülldatum:	16.11.2015
Freigabe für den Handel:	Juli 2016



### DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Old Mutual Trophy Wine Show 2017	Silbermedaille
Platter's South African Wine Guide 2016	4 red stars
Platter's South African Wine Guide 2017	4½ red stars
Veritas 2017	Bronzemedaille

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