



RIVENDELL

SAUVIGNON BLANC 2016

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

Die auferlegten Qualitätskriterien stellen sicher, dass nur der beste Traubensaft für die Edition dieses noblen Weißweins verwendet wurde. Intensive Aromen von tropischer Frucht und Stachelbeeren bestimmen den Geruch, gefolgt von einer lebendigen Muschelkalk Mineralität am Gaumen. Der Wein eignet sich hervorragend für den sofortigen Genuss und bleibt perfekt in seinem Geschmack für die nächsten 4 Jahre und länger.

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 der 4 Weingartensektionen wurde laufend verfolgt und nach Reife wurde an unterschiedlichen Tagen gelesen. Die Sauvignon Blanc Trauben wurden während des Zeitfensters vom 1. bis 22. Februar handgelesen, um die verschiedenen Geschmacks- und Reifepprofile optimal einzufangen. Die Lese erfolgte selektiv, um die besten Beeren zu ernten, zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebunden gesammelt und danach zum Weinkeller transportiert.

Zuckergehalt: 22,8° Balling (Brix) / 95,6° Oe / 19,4° KMW

IM WEINKELLER

Die Frucht wurde sorgfältig vom Stiel getrennt und schonend gekeltert. 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 Fermentationstemperatur wurde auf einem Niveau von 12 bis 14° C gehalten. Nach der Gärung verblieb der Wein auf seinem feinen Trub für die nächsten 6 Monate, bevor er am 24. Oktober 2016 abgefüllt wurde.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ziegenkäse gebacken, im Salat oder pur; zu Fischen gebacken, gedünstet, gebraten oder als Suppe; Gekochter Spargel oder Spargelsalat; Zu Limetten, Koriander, leichtem Chili und Knoblauch, wenn mit Fisch, Huhn oder Gemüse zubereitet.

TECHNISCHE DATEN

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	12,93 vol%
pH:	3,16
Restzucker:	1,5 g/l
Freies SO ₂ :	39 mg/l
Gesamtes SO ₂ :	116 mg/l
Gesamt Säure:	6,9 g/l
Produktion:	3.958 Flaschen
Abfülldatum:	24.10.2016
Freigabe für den Handel:	November 2017
Appellation:	Bot River, Walkerbay (Overberg Region), Western Cape, RSA



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Old Mutual Trophy 2018
Platter's Wine Guide 2019

Bronzemedaille
4 Stars

www.rivendell.wine