



RIVENDELL

SAUVIGNON BLANC 2017

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

- Erscheinungsbild:** Helles Strohgelb, klar und brillant.
- Geruch (Nase):** Einladende tropische Frucht an der Nase. Wellen an Passionsfrucht und Maulbeearomen. Delikat und unterlegt mit wunderbarer Präzision.
- Gaumen** Lebhaft und lebendig am Gaumen. Natürliche und spritzige Frische verweisen auf die maritime Herkunft. Perfekte Balance der Austern Mineralität.
- Reifungsprozess:** Dieser Wein profitiert von einer ein- bis dreijährigen Reifung in der Flasche. Aber warten Sie nicht zu lange, denn es folgen weitere exzellente Rivendell Sauvignon Blanc Jahrgänge.

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 zwischen dem 6. und 10. Februar handgelesen, um die reichen Aromen einzufangen und um den Zucker (Alkohol) Gehalt zu reduzieren. Die Lese erfolgte selektiv, um die besten Beeren zu ernten, zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebunden 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 nicht 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 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 23. Oktober 2017 abgefüllt wurde.

TECHNISCHE DATEN

- Kellermeister:** Kobie Viljoen
- Alkohol:** 13,16 vol%
- pH-Wert:** 2,96
- Restzucker:** 4,8 g/l
- Freies SO₂:** 21 mg/l
- Gesamt SO₂:** 91 mg/l
- Gesamtsäure:** 7,5 g/l
- Produktion:** 4.602 Flaschen
- Abfülldatum:** 23. Oktober 2017
- Freigabe für den Handel:** ab November 2018
- Appellation:** Bot River, Walkerbay (Overberg Region), Western Cape, RSA



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Der Wein wurde noch nicht bei Wettbewerben eingereicht.

www.rivendell.wine