



RIVENDELL

SHIRAZ ROSÉ 2017

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

Der Rivendell Shiraz Rosé 2017 hat eine dunkle lachsrosa Farbe mit einem Ansatz von flambierter Orange. Sein Geruch ist geprägt von explosivem Blütenduft, von roter Beerenfrucht und von anregendem Erdbeer- und Himbeerkompott. Wunderbare Karamell, türkischer Honig und Nuancen an Rosenwasser runden das reiche Geruchsspektrum. Sanft cremig im Mund, reich und komplex. In diesem erfrischenden Wein treffen sich Nase und Gaumenempfinden.

Der Wein kann problemlos bis 2020 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: 9 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: 1. Ernte: 22,4 °Balling (Brix) / 93,7 °Oe

2. Ernte: 22,6 °Balling (Brix) / 94,7 °Oe

IM WEINKELLER

Geerntet wurde in Schritten, wobei am 23.2.2017 55% und am 24.3.2017 die restlichen 45% gelesen wurden. Nach dem Keltern ließ man den Traubensaft der ersten Ernte für 48 Stunden sedimentieren. Nach der kalten Fermentation bei 12 bis 13°C über 16 Tage verblieb der Rebsaft bis zur weiteren Verarbeitung auf seinen Sedimenten. Die Trauben der zweiten Ernte wurden gekeltert und der frei ablaufende Saft wurde in Eichenfässern für 6 Tage bei 16 bis 20°C fermentiert. Nach der Reifezeit wurden die beiden verschieden ausgebauten Rosé 2017 Weine verschnitten und als fertiger Shiraz Rosé 2017 in Flaschen abgefüllten.

SPEISENEMPFEHLUNG

Der Rivendell Shiraz Rosé 2017 harmoniert perfekt mit starken Gewürzen und im Besonderen mit Curry.

TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	13,69 vol%
pH-Wert:	3,230
Restzucker:	1,7 g/l
Freies SO ₂ :	37 mg/l
Gesamt SO ₂ :	137 mg/l
Gesamt Säure:	7,4 g/l
Produktion:	1.656 Flaschen



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Platter's Wine Guide 2019

2½ Stars.

www.rivendell.wine