



RIVENDELL

SHIRAZ ROSÉ 2020

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

- Erscheinung:** Leichte rosa goldene Farbe. strahlend, klar and brillant
- Nase:** Subtiler Geruch an roter Beerenfrucht, unterlegt mit frisch geernteten Erdbeeren und früh geernteter Pflaumen. Nuancen von leicht salzigem Karamell Geruch
- Gaumen:** Sanft und cremig im Mund mit einem schönen ausgeglichenen strukturierten Abgang. Gut balancierter Geschmack, erfrischend und anhaltend
- Alterung:** Bereits trinkfähig, aber mit Reifepotential für die nächsten 2 bis 3 Jahre

DER WEINGARTEN

- Lage:** Region Cape South Coast, Anbaugebiet Walker Bay / Bot River, Südafrika
- Alter der Reben:** 12 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:** 22,1 °Balling (Brix) / 92,4 °Oe

IM WEINKELLER

Die Shiraz Trauben wurden früh – 20. Februar 2020 – geerntet, um die Frische und die Erdbeeraromen zu erhalten und um einen niederen Alkoholgehalt zu erzielen. Nach der Kelterung und einem sanften Pressen verblieb der Saft für 48 Stunden in Tank. Danach erfolgte die kalte Fermentation bei 12 bis 13°C über 16 Tage verblieb der Rebensaft bis zur weiteren Verarbeitung auf seinen Sedimenten. Im Anschluss daran wurde der Shiraz Rosé mit 15% Rivendell Sauvignon Blanc verschnitten, um ihm eine besondere Note zu verleihen. Unmittelbar darauf wurde der fertige Shiraz Rosé 2020 in Flaschen abgefüllt.

SPEISENEMPFEHLUNG

Der Rivendell Shiraz Rosé 2020 harmoniert perfekt mit starken Gewürzen und im Besonderen mit Curry.

TECHNISCHE ANALYSE

- Kellermeister:** Kobie Viljoen
- Alkohol:** 13,43 vol%
- pH-Wert:** 3,23
- Restzucker:** 1,4 g/l
- Freies SO₂:** 44 mg/l
- Gesamt SO₂:** 111 mg/l
- Gesamt Säure:** 5,7 g/l
- Produktion:** 990 Flaschen



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Platter's Wine Guide 2021

3 Stars

www.rivendell.wine