



# RIVENDELL

## SHIRAZ 2013

### DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

Der Wein ist von kräftiger rubinroter Farbe. Frisch beim ersten Nipp, enthüllt er danach einen Geschmack von frischem schwarzen Pfeffer, reifer Pflaume und Sauerkirschen. Die Fruchtaromen erfahren eine sinnvolle Rundung durch die Vergärung in französischer Eiche. Leder, Tabak und süße Karamellaromen sind klar erkennbar. Der Wein ist von elegantem Stil und mit seinem vollmundigen und fruchtigen Geschmack vermittelt er Frische und einen harmonischen und langanhaltenden Abgang.

Der Wein kann umgehend genossen werden, nach vorangegangenem Dekantieren. Er hat eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit und bleibt gut ausgewogen für viele Jahre.

### DER WEINGARTEN

**Lage:** Region Cape South Coast, Anbaugebiet Walker Bay / Bot River, Südafrika

**Alter der Reben:** 2008 gepflanzt

**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. Geerntet wurde zwischen Tagesanbruch und den frühen Morgenstunden. Die Trauben wurden sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebunden gesammelt.

**Zuckergehalt:** 25,8° Balling (Brix) / 109,4° Oe / 22° KMW

### IM WEINKELLER

Die Trauben wurden nach der Ernte am 13.3.2013 in den Weinkeller gebracht. Nach der sorgfältigen Trennung vom Stiel und einem sanften Keltern erfolgte das kalte Aufweichen über 5 Tage, um maximale Farbe und optimales Aroma zu erreichen. Nach diesem Auslaugvorgang erfolgte die 16-tägige alkoholische Vergärung auf den Schalen bei 25° C. Nach dem Gärprozess wurde der Wein in 225 l Fässer aus französischer Eiche gefüllt (Erst-, Zweit-, Dritt- und Viertfüllung der Fässer). Nach 11-monatiger Reifung wurde der Wein am 18.7.2014 in Flaschen abgefüllt.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Lamm, Ente, Wild, Hochseefische und alle italienischen Pasta Gerichte harmonisieren, wie auch alle Käsesorten, mit dem Shiraz 2013.

### TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	14,64 vol%
pH-Wert:	3,37
Restzucker:	3,04 g/l
Freies SO <sub>2</sub> :	40 mg/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	105 mg/l
Gesamt Säure:	5,64 g/l
Produktion:	7.202 Flaschen
Abfülldatum:	18.7.2014
Freigabe für den Handel:	Juli 2016
Appellation:	Bot River (Overberg Region), Western Cape, Südafrika



### DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Platter's South African Wine Guide Ranking 2015:	4 stars
Veritas 2014:	Silber
Vitis Vinifera 2014 Award:	Gold
Old Mutual Trophy Wine Show Ranking 2017:	Silber