



# RIVENDELL

## SHIRAZ 2014

### DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

An der Nase stellt man die Dominanz von intensiven Beeren und würzigen Aromen fest. Der Geschmack entwickelt sich explosiv zu jenem von Nelken, weißem Pfeffer und dunklen Beeren und hält lang in einem seidenweichen und samtigen Abgang an.

Dieser Shiraz ist ein ehrlicher und einzigartiger Wein mit einem langen Alterungspotential.

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 zu erntenden Trauben wurden vorselektioniert und zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag handgelesen. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrige Tafeltraubengebünde gelegt und in diesen zum Weinkeller transportiert.

**Zuckergehalt:** 23.3° Balling (Brix) / 98.3° Oe / 19.7° KMW

### IM WEINKELLER

Die Trauben für den Shiraz wurden im März 2015 handgelesen. Nach der sorgfältigen Trennung vom Stiel und einem sanften Keltern erfolgte das kalte Aufweichen über 5 Tage, um die optimale Farbe und die bestmögliche Extraktion der Aromen zu erreichen. Danach wurden die Trauben auf ihren Schalen für 16 Tage bei 25° C natürlich vergoren. Nach der alkoholischen Fermentation wurde der Wein in 225 l Fässer aus französischer Eiche abgefüllt. Verwendet wurde eine Auswahl von Fässern mit Erst-, Zweit-, Dritt- und Viertbefüllung. Der Reifeprozess im Fass erfolgte über 11 Monate.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Lamm, Ente, Wild, Hochseefische und alle italienischen Pasta Gerichte harmonieren, wie auch alle Käsesorten, mit dem Shiraz 2014.

### TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	13,96 vol%
pH-Wert:	3,37
Restzucker:	3,7 g/l
Freies SO <sub>2</sub> :	10 mg/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	55 mg/l
Gesamtsäure:	6,7 g/l
Produktion:	3,719 x 750 ml Flaschen und 20 x 1.500 ml Flaschen
Abfülldatum:	8. August 2015
Freigabe für den Handel:	Dezember 2018
Appellation:	Bot River (Overberg Region), Western Cape, South Africa



### DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Old Mutual Trophy 2018  
Platter's Wine Guide 2019

Bronzemedaille  
3½ Stars

[www.rivendell.wine](http://www.rivendell.wine)