



RIVENDELL

SHIRAZ 2015

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

An der Nase stellt man die Dominanz der reifen Pflaume fest, und es entwickelt sich ein Geruch nach geräuchertem Fleisch und würzigen Aromen. Wunderbar ausgeglichen mit sekundären Schattierungen aus Karamell und Vanille. Der Abgang ist angenehm rund.

Bestens für den Genuss nach der Freigabe für den Handel oder für einen Zeitraum von mehr als 10 Jahren danach.

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 Lese erfolgte selektiv, um die besten Beeren zu ernten, zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebunden gesammelt und in diesen zum Weinkeller transportiert.

Zuckergehalt: 23,2° Balling (Brix) / 97,4° Oe / 19,6° KMW

IM WEINKELLER

Die Trauben für den Shiraz 2015 wurden zwischen dem 25. Februar und dem 9. 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 aus Fässern mit Erst-, Zweit-, Dritt- und Viert-Befüllung. In diesen erfolgte der Reifeprozess über 11 Monate.

SPEISENEMPFEHLUNG

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

TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	13,90 vol%
pH-Wert:	3,41
Restzucker:	3,6 g/l
Freies SO ₂ :	26 mg/l
Gesamt SO ₂ :	100 mg/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l
Produktion:	10.780 x 750 ml Flaschen
Abfülldatum:	24. Oktober 2016
Freigabe für den Handel:	Dezember 2019
Appellation:	Bot River (Overberg Region), Western Cape, South Africa



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Michelangelo 2021 Double Gold
Platter's Wine Guide 2021 3½ Stars.