



RIVENDELL

SHIRAZ RESERVE 2015

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

- Erscheinungsbild:** Pflaumenartiges Dunkelrot und einem jugendlich frischen Purpurrand.
- Geruch (Nase):** Eine Fülle von primären Früchten an der Nase, hervorstechend Pflaumen und rote Beeren, vereint mit integrierten würzigen Aromen von gemahlenem, schwarzem Pfeffer und süßem Zimt. Schattierungen an altem Leder, Zigarren und Fruchtekuchen erweitern das Aromaprofil dieses komplexen und herrlichen, klassischen Shiraz.
- Gaumen:** Der mundfüllende Geschmack betört die Sinne mit seiner Frische, aber auch mit seiner ausgeglichenen Textur. Der langanhaltende Abgang verlängert das Vergnügen vom Beginn der Verkostung bis zum Ende.
- Reifeprozess:** Wunderbar trinkbar nach der Freigabe für den Handel, aber mit hohem Entwicklungspotential für die folgenden 8 bis 10 Jahre bei sorgfältiger Lagerung.

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 unter Auswahl der besten Beeren, zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebunden gesammelt und in diesen zum Weinkeller transportiert.

Zuckergehalt: 25,4° Balling (Brix) / 107,5° Oe / 21,6° 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. Danach wurden jene 6 Fässer mit überragender Qualität sorgfältig ausgewählt und der Wein verblieb in diesen Fässern für weitere 11 Monate.

TECHNISCHE ANALYSE

- | | |
|--------------------------|---|
| Kellermeister: | Kobie Viljoen |
| Alkohol: | 15,2 vol% |
| pH-Wert: | 3,44 |
| Restzucker: | 3,5 g/l |
| Freies SO ₂ : | 22 mg/l |
| Gesamt SO ₂ : | 121 mg/l |
| Gesamtsäure: | 6,1 g/l |
| Produktion: | 1.752 Flaschen |
| Abfülldatum: | 30. November 2017 |
| Freigabe für den Handel: | Mai 2020 |
| Appellation: | Bot River (Overberg Region), Western Cape, South Africa |
| Selektive Auslese: | Nummerierte Flaschen |



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|----------------|
| Michelangelo 2021 | Gold |
| Veritas 2018 | Silbermedaille |
| Platter's Wine Guide 2019 | 4 Stars. |

www.rivendell.wine