



RIVENDELL

SHIRAZ 2016

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

- Optischer Eindruck:** Dunkles Rubinrot und reife Pflaume in der Farbe mit einem jugendlichen Lila Rand.
- Geruch:** Beeindruckende süße Gewürze, wie Vanille und Zimt und im Kern rote Kirschenfrucht, unterlegt mit weißem Pfeffer und poliertem, gereiften Leder.
- Geschmack:** Mundfüllender Geschmack, herrliche Frische mit gut ausgeglichenen Schattierungen und einem samtcremigen Abgang. Mittlerer Körper, elegant im Stil und einem langanhaltenden Nachgeschmack.
- Reifeprozess:** Bereits jetzt gut genießbar, voller Genuss nach der Handelsfreigabe und einer behutsamen Reifezeit in der Flasche von 4 – 9 Jahren nach dem Lesemonat.

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 Trauben erhalten ihre spezielle Note vom besonderen maritimen Klima, einem Wechselspiel aus heißen Stunden und einer kühlen atlantischen Brise.

DIE ERNTE

Die Lese erfolgte von Hand und selektiv, um die besten Beeren zu ernten, zwischen Tagesanbruch und spätem Vormittag. Die Frucht wurde sorgfältig in niedrigen Tafeltraubengebünden gesammelt, um jegliche Schäden an den Beeren vor dem Keltern zu vermeiden.

Zuckergehalt: 25.4 °Balling (Brix) / 107.5 °Oe / 21.6 °KMW

IM WEINKELLER

Die optimal gereiften Trauben für den Shiraz wurden von Hand zwischen dem 29.2. und 11.3. 2016 gelesen. Nach der sorgfältigen Trennung vom Stiel und einem sanften Keltern erfolgte das kalte Aufweichen über 3 – 5 Tage, um die optimale Farbe und die bestmögliche Extraktion der Aromen zu erreichen. Die natürliche Gärung auf den Schalen für ca.

16 Tage bei 25 °C erfolgte sowohl als geschlossene Fermentation im Edelstahltank als auch als offene Oberflächengärung im Gärbottich, um den Charakter und das Weinprofil zu optimieren. Nach der alkoholischen Fermentation wurde der Wein in 225 l Fässern aus französischer Eiche abgefüllt. Verwendet wurde eine Auswahl aus Fässern mit Erst-, Zweit-, Dritt- und Viert-Befüllung. In diesen erfolgte die malolaktische Gärung und der Reifeprozess über 18 Monate.



SPEISENEMPFEHLUNG

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

TECHNISCHE ANALYSE

- Kellermeister:** Kobie Viljoen
- Alkohol:** 14.95 vol%
- pH:** 3.50
- Restzucker:** 3.8 g/l
- Freies SO₂:** 19 mg/l
- Gesamt SO₂:** 85 mg/l
- Gesamtsäure:** 5.5 g/l
- Produktion:** 4470 x 750 ml Flaschen
- Abfülldatum:** 30. November 2017
- Freigabe für den Handel:** noch nicht erfolgt
- Appellation:** Bot River (Overberg Region), Western Cape, South Africa

DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Der Wein wurde noch nicht bei Wettbewerben eingereicht.

www.rivendell.wine