



RIVENDELL

SHIRAZ 2017

DIE BEURTEILUNG DES KELLERMEISTERS

- Optischer Eindruck:** Dunkelrot, hell leuchtend und klar.
- Geruch:** Dominante rote Frucht mit einem einladenden Geruch, überlagert durch reife Pflaume und Nuancen an roter Kirsche. Wahrnehmbare sekundäre Aromen von dunklem Karamell und poliertem Leder.
- Geschmack:** Mundfüllender Geschmack, mit vibrierender Spannung am mittleren Gaumen. Elegant ausgewogene primäre Frucht mit sekundärer würziger Eiche und den Charakteristiken der Fermentation.
- Reifeprozess:** Bereits jetzt gut genießbar, aber mit einem Reifepotential für die nächsten 5 bis 8 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 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: 23,7 °Balling (Brix) / 99,7 °Oe / 20 °KMW

IM WEINKELLER

Die Shiraz Trauben 2017 wurden zwischen dem 6.3. und 24.3. 2016 von verschiedenen Weinbergen zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife 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. Danach erfolgte die natürliche Gärung auf den Schalen für ca. 16 Tage bei 25 °C. Sowohl geschlossene Fermentation im Tank als auch die Oberflächengärung im Bottich wurden angewandt, um den unterschiedlichen Charakter und das Weinprofil zu optimieren. Nach der alkoholischen Gärung 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 21 Monate.

SPEISENEMPFEHLUNG

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

TECHNISCHE ANALYSE

Kellermeister:	Kobie Viljoen
Alkohol:	13,92 vol%
pH:	3,28
Restzucker:	3,5 g/l
Freies SO ₂ :	25 mg/l
Gesamt SO ₂ :	125 mg/l
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Produktion:	4328 x 750 ml Flaschen
Abfülldatum:	25. Januar 2019
Freigabe für den Handel:	noch nicht erfolgt
Appellation:	Bot River (Overberg Region), Western Cape, Südafrika



DIE WICHTIGSTEN AUSZEICHNUNGEN

Der Wein wurde noch nicht bei Wettbewerben eingereicht.