

Middelvlei

Shiraz



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang: **2018** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,96 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,82 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Shiraz

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

Beurteilung:

Keller-Meister Tinnie Momberg : „Trocken, tiefdunkel, langes intensives Aroma dunkler Beeren, gute Struktur, kraftvolle Tannine, harmonische Säure, sehr komplex, Barri-que“

Ernte / Herstellung:

Auf 15,12 ha Anbaufläche wächst auf einer Höhe von ca. 160 über NN der Shiraz. Die Rebstöcke sind bis zu 40 Jahre alt.

Leichtes Anpressen der Trauben, so daß nur der freilaufende Saft zu Wein verarbeitet wird. Alkoholische Gärung in open fermenters nach 6 Tagen auf der Schale bei 26° C abgeschlossen. Anschließend malolaktische Vergärung. 12 Monate reift der Wein in zweitgebrauchte Eichenfässern.

70% französische Eiche, 30% in amerikanischen Barrels.

Weinerzeuger:

Die Böden lehmhaltig mit steinigen Einlagerungen, gut Wasser speichernd. Die Ernte erfolgte per Hand im März 2006 und wurde innerhalb eines Tages abgeschlossen



Art.-Nr.: 00286-18

