

# De Grendel

## Shiraz



Anbaugebiet: Südafrika - Coastal Region

Jahrgang: **2019**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 6,0 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,1 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Shiraz

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

### Empfehlung:

Zu kräftigen, dunklen Fleischgerichten

### Beurteilung:

Aromen von Koriander, Lavendel und weißem Pfeffer sowie blumigen Duftnoten. Volle Struktur, unterstützt von Barrique-Noten. Ein Wein mit viel Potential!

### Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Beeren handverlesen.

Ausbau für 13 Monate in 1/3 neuen amerikanischen Eichenfässern, 1/3 in neuen französischen Fässern und 1/3 in zweit und drittgefüllten französischen Eichenfässern.

### Weinerzeuger:

Mineralhaltige Böden ergeben eine geringe Ernte von 7,5 t pro Hektar. Die Weinfelder liegen 200m über dem Meeresspiegel und nur 7km vom kühlen Atlantik entfernt – die Trauben reifen dadurch sehr langsam zu optimaler Qualität heran.



Art.-Nr.: 00710-19

