

De Grendel

Elim Shiraz



Anbaugebiet: Südafrika - Elim

Jahrgang: **2018**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 5,6 g/l

Inhalt: 1,50 Liter

Restzucker:

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Shiraz

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

Auszeichnung: **Winemag. 93/100**

Empfehlung:

Zu kräftigen, dunklen Fleischgerichten

Beurteilung:

Aromen von Pfeffer, Rosmarin und Lavendel. Am Gaumen vollmundig, reich und saftig!

Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Beeren handverlesen.

Ausbau für 13 Monate in zweit und drittgefüllten französischen Eichenfässern.

Weinerzeuger:

Granit und Ton haltige Böden dazu der küle Wind von der See ergeben eine geringe Ernte. Eine geringe Menge und nur die besten Trauben wurden in den frühen Morgenstunden geerntet und zur Presse gebracht.



Art.-Nr.: 00712-18

