

De Grendel

First Baronet of Cape Town



Anbaugebiet: Südafrika - Coastal Region

Jahrgang:	2016	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,7 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,1 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	80% Shiraz, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot		

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

Empfehlung:

Als besonderen Genuss vor dem Kamin oder auch als Highlight zu gut gewürzten Fleischspeisen!

Beurteilung:

Tief roter Wein, in der Nase ein Hauch Zedern Holz, weißer Pfeffer, Back Pflaume und Maulbeere - über allen Düften die Johannesbeere. Ein Geschmack nach trockenen Cranberry und Variationen der Pflaume.

Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Beeren handverlesen. Individuell ausgesuchte Beeren, welche 15 Monate vor ihrem "blend" reifen dürfen. Nach der Zusammensetzung des Cuvees reift der Wein für weitere 22 Monate in 100% neuen, kleinen französischen Fässern. Nach 37 Monaten ist ein Wein entstanden, der für weit über 20 Jahre, Trinkgenuss auf aller höchstem Niveau bietet!

Weinerzeuger:

Mineralhaltige Böden. Die Weinfelder liegen 200m über dem Meeresspiegel und nur 7 km vom kühlen Atlantik entfernt - die Trauben reifen dadurch sehr langsam zu optimaler Qualität heran.



Art.-Nr.: 00742-16