

2018 COLUMELLA

SWARTLAND, SÜDAFRIKA

THE SADIE FAMILY WINES



Mit diesem Wein, der erstmals 1999 in einem kleinen Gehöft auf einer Farm im Swartland abgefüllt wurde, beginnt die Story von Eben Sadie. Der Columella ist und bleibt sein Meisterstück und kann extrem gut reifen. Wie das weiße Pendant Palladius hat sich der Stil, Weingärten und Rebsortenzusammensetzung mit den Jahren geändert. Mittlerweile wird er aus 5 Sorten in 8 Weingärten gekeltert. Immer feiner, dichter und in sich ruhender ist der Columella geworden. Die Beeren werden in einer Korbpresse gekeltert und anschließend in großen offenen Bottichen spontan 3 Wochen lang vergoren. Dann reift er in gebrauchten französischen Barriques (5% neu) und anschließend ein weiteres Jahr in großen Fuderfässern auf der Hefe, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird. Wer im Columella einen Blockbuster erwartet, der wird mit dieser Blend enttäuscht. Hier regieren mittlerweile die leisen und komplexen Töne. Sehr kühl, mineralisch, herb, kräuterig, würzig, pfeffrig und keine Trinkmarmelade, daß sind die Attribute die ihn heute auszeichnen. Luft in der Karaffe tut ihm gut, ein paar Jahre Reife auf der Flasche auch.

Rebsorte Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tinta Barocca	Region Swartland	Restzucker 1,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 98 P. Tim Atkin, 19/20 La Revue du Vin de France
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Granit, Kalksandstein, Kiesel, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch The Sadie Family Wines PYT LTD, SA-7299 Malmesbury
Höhe über N.N. 200 - 1000 Meter	Ausbau 12 Monate in franz. Holzfässern (5% neues Holz) und 12 Monate im Fuderfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg