

SKURFBERG

SADIE FAMILY: OUWINGERDREEKS - SWARTLAND, SÜDAFRIKA

THE SADIE FAMILY WINES



Die alten, buschweinartigen Chenin Blanc Stöcke wachsen auf den sandigen Böden des Skurfbergs in unterschiedlicher Höhe. Sie kommen ganzjährig ohne Bewässerung aus und ergeben ein faszinierendes und einzigartiges Aromenprofil dieser Sorte. Sehr typisch sind salzige, biskuitartige Noten

ANBAUGEBIET Swartland	CHARAKTER Fruchtig, frisch, vielschichtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Wine of Origin Olifant River	HÖHE ÜBER NN 400 - 500 Meter	ABGEFÜLLT DURCH The Sadie Family Wines PYT LTD, SA-7299 Malmesbury	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental warm mit atlantischem Einfluss	ALKOHOL Ohne Zertifikat	FERMENTATION Mit natürlichen Hefen spontan in alten Fuderfässern vergoren. Ohne Additive.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Sand, verwitterter Sandstein	REBSORTE Chenin Blanc	AUSBAU 12 Monate im gebrauchten Fuder. Ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 12° C



Eben Sadie wird in Südafrika von vielen als Revolutionär bezeichnet, dabei ist er für uns vielmehr ein Visionär. Gemeinsam mit seiner Familie und einem kleinen passionierten Team bewirtschaftet er unzählige alte Parzellen auf den harten Böden des Swartlands. Sein Ziel ist es, die Eigenständigkeit Südafrikas, insbesondere Swartlands, auf eine neue Ebene zu heben. Sadies Weine orientieren sich zwar an den für Südfrankreich typischen Cuvées, sind aber im Charakter völlig südafrikanisch. Keine Kopien herstellen, sondern Originale erschaffen – das ist die klare Philosophie Eben Sadies... Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.