

2015 SYRAH "GRANITE"

SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Sehr limitierter Einzellagenwein - Der verwitterte Granitboden des Paardeberg verleiht diesem Syrah seine einzigartige Duftigkeit. Klassische, traditionelle Vinifikation mit Stielen und Stengeln vergoren, ungefiltert, ungeschönt.

Rebsorte Syrah	Region Swartland	Restzucker 2,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 4.5 Stars Platter
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
Höhe über N.N. 350 - 500 Meter	Ausbau 12 Monate in franz. 500l Fässern (25% Neu) 9 Monate im Fuder (2. Belegung) 10 Monate in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg