

# 2014 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.

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Swartland	<b>Restzucker</b> 1,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 4,5 Stars Platter, 96 P. Jamie Goode, 95 P. Tim Atkin
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Swartland	<b>Säure</b> 5,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
<b>Höhe über N.N.</b> 350 - 500 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in franz. 500l Fässern (25% Neu) 9 Monate im Fuder ( 2. Belegung) 10 Monate in der Flasche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg