

2017 PALLADIUS DOPPELMAGNUM

SWARTLAND, SÜDAFRIKA

THE SADIE FAMILY WINES



Stillstand ist Rückschritt, und Eben Sadie hat seinen Palladius erstmals 2005 auf die Flasche gezogen. Dabei hat er das Rebsortenprofil und den Ausbau ständig weiterentwickelt und die Stilistik verfeinert. Trotzdem sind die ersten Jahrgänge, trotz höherer Beerenreife und Barriquelagerung, immer noch erstaunlich frisch und können bei entsprechender Lagerung sicher weiterreifen. Der aktuelle Jahrgang besteht aus 11 Sorten, die wiederum aus 17 Weingärten mit Granit und Tafelbergsandstein stammen. Es ist, wenn man so will, der südafrikanische Gegenentwurf zu den mediterranen Blends, vor allem aus Südfrankreich. Palladius ist ein eigenständiger Wein, der einzige seiner Art der so entsteht und wiederum einer der besten Weißweine der neuen Welt. In ihm vereinen sich Tradition, Herkunft, Erfahrung und Vision. Die Beeren werden zusammen in einer Korbpresse gekeltert, und vergären sehr lange spontan in Betoneiern und Amphoren für ein Jahr. Danach reift der Wein für ein weiteres Jahr in großen, alten Fuderfässern. Er wird ungeschönt und ungefiltert abgefüllt. Das Holz ist total zurückgenommen, das Aroma wird von einem steinigem, mineralischen Duft und Steinobstnoten dominiert. In der Karaffe und mit etwas Temperatur legt er Schicht für Schicht neue Noten frei. Balsamische Kräuterdüfte, etwas Honig und Apfel finden sich. Der Geschmack ist intensiv, aber hat ein irre feine Säure und Länge. Sehr komplex und eindrucksvoll. Dieser Wein ist die Vorlage für viele Kopien, doch zum jetzigen Stadium unerreich. Einzigartig!

Rebsorte Chenin Blanc, Clairette Blanche, Colombard, Grenache Blanc, Marsanne, Palomino, Roussanne, Sémillon Blanc, Sémillon Gris, Verdelho, Viognier	Region Swartland	Restzucker 1,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 93+ P. Robert Parker Wine Advocate
Klima gemäßigt, warm	Appellation Wine of Origin Coastal Region	Gesamtsäure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Granit, Kiesel, Sandstein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch The Sadie Family Wines PYT LTD, SA-7299 Malmesbury
Höhe über N.N. 200 - 1000 Meter	Ausbau 12 Monate in Amphoren und Betoneiern und 12 Monate im Fuder	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg