

2017 SYRAH "GRANITE" MAGNUM

SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Ein pfeffriger, eleganter Syrah. Dieser Wein präsentiert die Rebsorte so pur und klar, wie man es eher von der Nordrhône kennt. Kühl, raffiniert und mit einem großen Duftspektrum ausgestattet. Er ist reichhaltig im Geschmack und präsentiert sich mit festem Gerbstoff und viel Frische. Ein seriöser Rotwein. 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 2,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 95 P. Tim Atkin
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	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