

2018 MULLINEUX OLD VINES WHITE MAGNUM

SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Soviel Wein im Glas. Ein eigenständiger Blend besteht aus Sorten, die mit dem warmen mediterranen Klima des Swartlands gut zurecht kommen. Sie wachsen teilweise in sehr alten Anlagen. Die Balance entsteht durch den unterschiedlichen Charakter und die Eigenschaften der Sorten. Diese werden separat gelesen, spontan über 8 Wochen vergoren und in 400L und 500L Tonneaux (3. und 4. Belegung), sowie einem 2000L Fuderfass 10 Monate gereift, ohne Filtration und Schönung abgefüllt. Körperreich, mega Textur, herb und kühl, eigenständig und mineralisch. Die Nase erinnert an Zitrusfrüchte, nasse Steine und etwas Haselnuss. Am Gaumen schmeckt er fest cremig und lang anhaltend. Nach 3 - 4 Jahren Lagerung zeigt er sich voll entfaltet und schmeckt am besten aus der Karaffe nach 1-2 Stunden Belüftung.

Rebsorte Chenin Blanc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Sémillon Gris, Viognier	Region Swartland	Restzucker 2,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 94 P. Tim Atkin
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden eisenreiches Gestein, Granit, Quartz, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
Höhe über N.N. 300 - 400 Meter	Ausbau 9 Monate in Tonneauxfässern in 3. und 4. Belegung und in einem gebrauchten 2000l Fuderfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg