

2018 CINSAULT "LÖTTER"

STELLENBOSCH, SüDAFRIKA



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Die unbewässerte Lage mit buschartigen Weinreben aus dem Jahr 1932 (zweitälteste registrierte am Kap) liegt an der Ostseite der Franschhoek Mountains. Die Beeren wurden zu 100 % mit Stielen und Stängeln spontan 8 Tage lang bei max. 28° Celsius vergoren. Nach der Fermentation folgte eine Mazeration für 14 Tage auf der Maische. In französischen 500 Liter Fässern durfte er für 20 Monate reifen, bevor er abgefüllt wurde. Sehr aromatisch, fein und würzig. Mehr rotfruchtig, mit Aroma von Johannisbeeren, Rhabarber und Preiselbeeren. Elegant, mineralisch und mit feinem Tannin. 4.920 Flaschen

Rebsorte Cinsault	Region Stellenbosch	Restzucker 1,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Stellenbosch	Säure 4,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Sand, Schwemmlandböden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Mullineux and Leeu Family Wines - Dassenberg Road - 7690 Franschhoek
Höhe über N.N.	Ausbau 20 Monate Fassausbau (französische Eiche)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg