

# 2019 MULLINEUX OLD VINES WHITE

## SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Soviel Wein im Glas. Diese eigenständige Blend besteht aus Sorten, die mit dem warmen mediterranen Klima des Swartlands gut zurechtkommen und wachsen teilweise in sehr alten Anlagen. Die Balance entsteht durch den unterschiedlichen Charakter und die Eigenschaften jeder einzelnen Rebsorte. Diese werden separat gelesen, spontan über 8 Wochen vergoren und in 400L und 500L Tonneaux (3. und 4. Belegung), sowie einem neuen 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 der White Blend 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.

<b>Rebsorte</b> Chenin Blanc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Sémillon Gris, Verdelho, Viognier, Viura	<b>Region</b> Swartland	<b>Restzucker</b> 1,9 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Swartland	<b>Säure</b> 5,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> eisenreiches Gestein, Granit, Quarzit, Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
<b>Höhe über N.N.</b> 300 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 9 Monate in französische 500l Holzfässern in 3. und 4. Belegung und in einem neuen 2000l Fuderfass	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg