

# 2017 SYRAH "GRANITE"

## 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.

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Swartland	<b>Restzucker</b> 2,6 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 95 P. Tim Atkin
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Swartland	<b>Säure</b> 5,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
<b>Höhe über N.N.</b> 350 - 500 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in franz. 500l Fässern (25% Neu) 9 Monate im Fuder ( 2. Belegung) 10 Monate in der Flasche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg