

# 2017 SYRAH „SCHIST ROUNDSTONE“

## SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Der seriöseste des Syrah Einzellagen Trios stammt vom verwitterten Schieferböden. Der Weinberg auf der Mullineux Farm am Fuss des Kasteelberg ist noch recht jung, gerade 17 Jahre alt, aber liefert erstklassiges Material. Dunkle Beeren und Gewürze wie schwarzer Pfeffer, aber auch Oliventapenade. Sehr fleischiger, dichter, kraftvoller Syrah mit festem Körper. Feine, elegante Tannine und eine kühle (natürliche) Säure stützen das Gebäude in dem er wohnt. Unbedingt für mindestens 1-3 Stunden vorab in die Karaffe geben.

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Swartland	<b>Restzucker</b> 2,4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 97 P. Tim Atkin
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Swartland	<b>Säure</b> 5,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20
<b>Boden</b> Schiefer	<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> 300 - 350 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in franz. 500l Fässern (25% Neu) 9 Monate im Fuderfass (2. Belegung)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg