

2020 Kloof Street Rosé

SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Das mediterrane Klima des Swartlandes bietet phantastische Möglichkeiten anspruchsvolle Rosé herzustellen. Die Rebsorten sind wie in Frankreichs Süden (hier 52% Syrah, 28% Cinsault und 22% Grenache) und der Schieferboden speichert das Wasser. Leider nutzen nur wenige Produzenten das Potential und füllen unambitionierte, langweilige Stoffe mit Restsüße marktgerecht ab. Bei Andrea und Chris läuft das anders. Ob es diese Premiere auch künftig geben wird, das wissen wir noch nicht. Der Wein wurde ausschließlich für gute Partner und den gutseigenen Weinclub gekeltert. Wir finden ihn brillant; klar wir sind die Importeure, aber von der Stilsicherheit der Mullineuxs sind ja nicht nur wir überzeugt, denn dieses Weingut gehört zu den besten Südafrikas, wenn man den internationalen Auguren folgt. Punkt, isso. Der Kloof Rosé hat eine elegante Nase, mit Erdbeer-, Apfel- und Orangenzeste, eingebettet in ein würziges Fynbos- Kräuternotenbukett. Kerniger knochentrockener mineralischer Geschmack. Der satte Schmelz wird von einer saftigen Säure balanciert. Macht richtig Laune und der berühmt-gefürchtete Niagaratrunkfluss setzt sofort ein, sobald man ihn auf der Zunge hat. Sehr kurze zweistündige Mazeration und anschließende Spontangärung, danach 9 Monate Reifung auf der Feinhefe im Betonei. Toll zu einem pikanten Taboulé mit Merguez, Tomaten oder gegrillten Sardinen...ein Sommerstoff.

Rebsorte Cinsault, Grenache, Syrah	Region Swartland	Restzucker 1,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel
Höhe über N.N. 200 - 1000 Meter	Ausbau 9 Monate Reifung auf der Feinhefe im Betonei	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg