

2018 STRAW WINE

SWARTLAND, SÜDAFRIKA



Im Gegensatz zu den spätgelesenen Trockenbeerenauslesen und Eisweinen ist die Ernte des Chenin Blancs für den Straw Wine sehr früh. Der Trick ist ausreichend Säure in den Beeren zu behalten, denn durch den wochenlangen Trocknungsprozess auf den Matten konzentriert der Zucker die Dolden zu Rosinen. Somit braucht es ein polarisierendes Gegenstück wie eine zarte Säure, um die Balance im Wein zu halten. Niemand versteht den komplexen Prozess, einen Straw Wine zu erzeugen, besser als die Mullineuxs. Jahr für Jahr räumt er international die höchsten Bewertungen unter den Süßweinen am Kap ab. Er hat ein unfassbar schönes Bukett von reifen Aprikosen, Rooibos und Wildhonig. Im Mund schmilzt er förmlich auf der Zunge und die feine Säure trägt den Geschmack bis ans andere Ende der Welt. Ein episches Meisterwerk.

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| Rebsorte Chenin Blanc | Region Swartland | Restzucker 303 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen 97 P. Tim Atkin |
| Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen | Appellation Wine of Origin Swartland | Säure 9,8 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 10 bis 15 |
| Boden Granit, Schiefer | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 9% | Empfohlenes Glas Weissweinglas | Abgefüllt durch Mullineux & Leeu Family Wines, SA-7307 Riebeeck Kasteel |
| Höhe über N.N. 300 Meter | Ausbau 11 Monate Ausbau in franz. Barriques | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |