

2017 CINSAULT "BASSON"

WELLINGTON, SüDAFRIKA



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Die unbewässerte Lage aus dem Jahr 1900 (die älteste registrierte Rotweinalage am Kap) befindet sich auf den sandigen Schwemmböden im heißen Wellington. Mini-Erträge von 18 Hektoliter pro Hektar. Die Trauben wurden entbeert, angequetscht und zusammen mit den Stielen und Stängeln im Stahltank für 11 Tage spontan vergoren. Zweimal täglich untergestoßen und bei für Rotwein moderaten 26°C vergoren. Weitere 21 Tage vorsichtige Mazeration auf der Maische, Pressung und dann Reifung für 20 Monate in französischen 500 Liter Fässern. Sehr feine Nase, floral, Rhabarber, eingelegte Kirschen, dunkle Gewürze (Nelke), rosa Pfeffer und ätherische Noten von Orangenzeste und getrockneten Kräutern. Die Tannine sind spürbar, aber sehr fein und die Säure ist delikat. Großes Weinkino für Finessetrinker. Gelesen am 9. Februar 2017. 1.800 Flaschen

Rebsorte Cinsault	Region Wellington	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Wine of Origin Wellington	Säure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Sand, Schwemmlandböden	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Mullineux and Leeu Family Wines - Dassenberg Road - 7690 Franschhoek
Höhe über N.N. 350 Meter	Ausbau 20 Monate Fassausbau (französische Eiche)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg