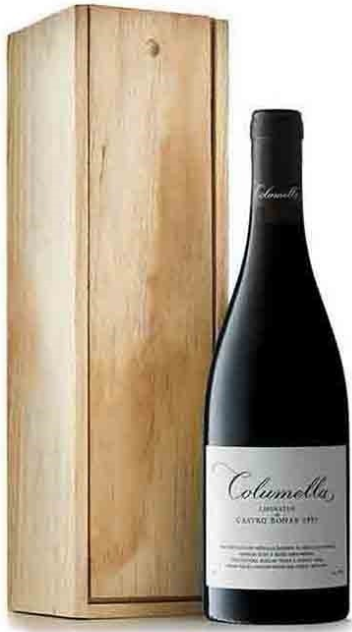


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Eben Sadie Columella Magnum - Gereift - "BUYERS RISK" - 2014

Artikelnummer:	4845
Jahrgang:	2014
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	-

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 509.00

inkl. MwSt CHF 36.39

Vinifikation

Ein Meisterwerk des Weinmakers Eben Sadie. Wie immer ein Kunstwerk. Vielschichtig und konzentriert. Der Wein trägt den Namen Columella (Ein römischer Viticulturist, welcher die Grundlagen für den Weinbau gestaltete und niederschrieb).

Charakter

Syrah 76% & Mourvèdre 17% & Grenache 7%. Total 24 Monate. 12 Davon in 225l Barrique und danach 12 Monate in grossen französischen Fässer (Foudre).

Fruchtig mit mineralischen Untertönen. Alles eng beisammen. Die immer präsent, reife Tanninstruktur bildet das Rückgrat. Nie aufdringlich. Alles in schöner Balance - nichts dominiert. Keine wuchtige Fruchtbombe, eher ein feines, harmonisches Violinenkonzert mit langem Ausklang und einer Melodie, die bleibt.

Wer nicht ein paar Jahre warten kann mit Öffnen, der sollte den Wein in den nächsten Jahren mindestens 2 Stunden vor Genuss dekantieren, so dass der Wein sich entfalten kann.

The 2007 Columella is a wine with a very complex aromatic line ranging from some very earthy and graphite aromas to almost anise; a very black fruit appearance combined with some nutty, almond flavours. On the pallet, in many ways, it is a wine with a character for tomorrow ; the wine has an amazing tannin and acidity structure which will stand in good time for ageing. In the next 5 years we will suggest decanting at least 2 hours prior to drinking. If served directly from the bottle, it will be perfect with hearty game dishes with red wine reduction sauces. The closing words: it is a wine with a serious structure and statue.