

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Porseleinberg Boekenhoutskloof - 17.5 Jancis Robinson - Gereift - 2015

Artikelnummer:	5328
Jahrgang:	2015
Produzent:	Porseleinberg
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Vinous - Neal Martin	96 Punkte
Wine Spectator	94 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Decanter	94 Punkte

CHF 179.00

inkl. MwSt CHF 13.41

Vinifikation

Das Projekt Porseleinberg, benannt nach der niedrig laufenden Hügelkette aus Riebeeck Kasteel, ist ein extremer Weinbau. Mit großen, zerklüfteten Schieferstücken, die aus dem Boden ragen und nur 18 Zoll Jahresniederschlag, war es nicht einfach, einen Weinberg an diesem windgepeitschten Ort zu errichten, aber die ersten Anzeichen von Qualität sind da und Kent ist froh, Wurzeln geschlagen zu haben. Der größte Teil der Früchte aus Porseleinberg wird für die Etiketten Boekenhoutskloof und Chocolate Block verwendet, aber die Creme der Produktion geht in die eigene Abfüllung des Gutes. Es handelt sich um einen Syrah, der mit den Stielen in Betonbecken fermentiert, dann in Betoneiern und großen Holzfoudres gereift wird, wobei er die traditionellen Techniken des Rhonetals nachahmt, dessen Weine Kent liebt.

Charakter

Das sehr ausdrucksstarke Bouquet zeichnet sich durch Brombeere, Heidelbeere, einen Hauch von Himbeere, knackigen schwarzen Pfeffer und nur einen schwachen Hauch von Holzkohle aus. Dies ist ein sehr zerebraler Porseleinberg. Der Gaumen ist mittelkräftig mit feinem Tannin, hervorragender Struktur, brütender schwarzer Frucht und sanftem Griff, und die Schieferböden sind sehr ausdrucksstark auf einem Abgang, der sich frisch aber äußerst komplex anfühlt.

Trinkempfehlung

Dieser fantastische Wein begleitet excellent jedes Festagsmahl, ob geschmort, vom Grill oder gebraten.