

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Spier Frans K. Smit - 2015

Artikelnummer:	7494
Jahrgang:	2015
Produzent:	Spier
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot Cabernet Franc

Tim Atkin	94 Punkte
Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	92 Punkte
Platter's	5 Sterne

**CHF 99.00**

inkl. MwSt CHF 7.08

#### Vinifikation

Die Reben wachsen an den nach Westen und Nordwesten ausgerichteten Hängen des Helderbergs. Zersetzte Granitböden halten das Wasser gut zurück und ermöglichen eine langsame Reifung und eine erhöhte mineralische Komplexität. Das Gebiet profitiert von der kühlenden Wirkung des nahen Atlantiks. Auch die Jahreszeit war wunderbar mild. So reifte die Frucht, ohne dass sie in Eile gepflückt werden musste, und entwickelte eine ausgezeichnete Geschmackskonzentration und samtige Tannine. Wir haben jeden Zentimeter dieser Weinbergblöcke bearbeitet und so viel Zeit und Sorgfalt in jede einzelne Rebreihe gesteckt. Unser Team war ständig anwesend. Die Herstellung eines Weins, der diese Art von Charakter hervorbringt, ist arbeitsintensiv. Nach der Handlese und dem sorgfältigen Verpacken der Beeren in kleine 10kg-Behälter wurden die Beeren von Hand sortiert, gequetscht und in eine Mischung aus 500L-Rollfass und kleinen Stahltanks gepumpt. Die Gärung und Nachgärung fand in diesen Fässern und Tanks statt, wo der Saft 3 - 6 Wochen auf dem Trub blieb, oder bis wir mit dem Tanningehalt zu 100% zufrieden war. Dann haben wir den Wein abgefüllt und in kleine Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, damit die Reifung beginnen konnte. Die malolaktische Gärung fand in den kleinen französischen Eichenfässern statt, gefolgt von einer längeren Reifezeit. Etwa 24 Monate nach der Lese haben wir aus diesen bereits gut abgerundeten Verschnitten eine Auswahl getroffen. Sie wurden dann für weitere 6-8 Monate in die Fässer zurückgebracht, bevor die endgültige Auswahl in den Fässern erfolgte - der große Moment, in dem wir das Beste aus der Traube herauslesen können.

## **Charakter**

Ein königliches Beerenrot mit Rubinrot am Rand. Am Gaumen sind schwarze Johannisbeeren und dunkle Früchte zu erkennen, mit den geringsten Spuren von Zigarrenkisten. Man kann fast die Tannine dieser Mischung schmecken. Sie sind fest und durchsetzungsfähig, aber auch rund, süß, weich und sehr delikate.

## **Trinkempfehlung**

Dieser Wein zeigt sich am besten 10 Jahre nach der Lese und wird reichhaltige rote Fleischgerichte wie Ribeye, Rinderbraten und rauchige Barbecue-Filetsteaks begleiten.