

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Olifantsberg Silhouette - RESTPOSTEN - 2016

| | |
|----------------|--|
| Artikelnummer: | 7827 |
| Jahrgang: | 2016 |
| Produzent: | Olifantsberg |
| Region: | Breedekloof |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2020 - 2028 |
| Traubensorten: | Shiraz / Syrah 88% Grenache 5% Carignan 4% Mourvèdre 3% |

| | |
|-----------|------------|
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Tim Atkin | 90 Punkte |
| Tim Atkin | 93 Punkte |

~~CHF 24.00~~

CHF 14.90

inkl. MwSt CHF 1.07

Vinifikation

Der Weinberg liegt an den Hängen des Olifantsbergs, wo er große tägliche Temperaturunterschiede und starke Winde ausgesetzt ist, in Höhen zwischen 250 und 450 Metern über dem Meeresspiegel. Die kalten Winter, gepaart mit den Sommerwinden, sorgen für eine langsame Reifung der Trauben, tragen zur Erhaltung gesunder Reben. Die Böden im Weinberg bestehen aus einzigartigem Sandstein mit Schiefer und Quarz, die dem Wein Frische und Mineralität verleihen. Dieser Wein basiert auf Shiraz (88%), mit kleinen Zusätzen von Grenache (5%), Carignan (4%) und Mourvèdre (3%). Die natürliche Gärung fand in offenen Fermentern statt, gefolgt von einer weiteren 10-monatigen Reifung in Fässern aus französischer Eiche.

Charakter

Fokussierte, straffe, würzige Nase mit einem Hauch von Erdigkeit und parfümierten roten Früchten. Der Gaumen ist frisch mit herzhaften, griffigen Tanninen und schönen Beeren- und roten Kirschrüchten.

Trinkempfehlung

Versuchen Sie diesen Wein zu einem Coq au Vin mit sautierten Champignons, Speck und glasierten Perlzwiebeln.