

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Sadie Family Columella - Gereift - Ab Sechs Flaschen In Der Original Holzkiste - 2018

Artikelnummer:	8021
Jahrgang:	2018
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Grenache Cinsault Carignan Tinta Barocca Shiraz / Syrah Mourvèdre

Tim Atkin	98 Punkte
WINEMAG SA	97 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
Jancis Robinson	18 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Decanter	98 Punkte
Robert Parker	98 Punkte

CHF 189.00

inkl. MwSt CHF 14.16

Vinifikation

Mit diesem Wein, der erstmals 1999 in einem kleinen Gehöft auf einer Farm im Swartland abgefüllt wurde, beginnt die Story von Eben Sadie. Der Columella ist und bleibt sein Meisterstück und kann extrem gut reifen. Wie das weiße Pendant Palladius hat sich der Stil, Weingärten und Rebsortenzusammensetzung mit den Jahren geändert. Mittlerweile wird er aus 5 Sorten in 8 Weingärten gekeltert. Immer feiner, dichter und in sich ruhender ist der Columella geworden. Die Beeren werden in einer Korbpresse gekeltert und anschließend in großen offenen Bottichen spontan 3 Wochen lang vergoren. Dann reift er in gebrauchten französischen Barriques (5% neu) und anschliessend ein weiteres Jahr in großen Fuderfässern auf der Hefe, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird.

Charakter

Wer im Columella einen Blockbuster erwartet, der wird mit dieser Blend enttäuscht. Hier regieren mittlerweile die leisen und komplexen Töne. Sehr kühl, mineralisch, herb, kräuterig, würzig, pfeffrig und keine Trinkmarmelade, daß sind die Attribute die ihn heute auszeichnen. Luft in der Karaffe tut ihm gut, ein paar Jahre Reife auf der Flasche auch.

Trinkempfehlung

Ganz klar, der Wein steht für sich. Wenn er ein Essen begleitet dann passt er fantastisch zu südfranzösischen Gerichten mit Lamm, Secreto oder Pluma vom Iberico Schwein.