

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Grangehurst Nikela - 2008

Artikelnummer:	8002
Jahrgang:	2008
Produzent:	Grangehurst
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2028
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 34% Pinotage 33% Shiraz / Syrah 22% Merlot 9% Mouvèdre 2%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 94 Punkte

~~CHF 29.00~~

CHF 22.00

inkl. MwSt CHF 1.57

Vinifikation

Bei Ankunft in der Kellerei wurde das Traubengut zunächst komplett entrappt, gequetscht und anschließend je nach Rebsorte zwischen 5 und 14 Tage lang auf der Haut vergoren. Während der Gärzeit wurde der Tresterhut vier- bis sechsmal täglich untergetaucht, um ein Maximum an Farbe, Tannin und Geschmack zu extrahieren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde der freiablaufende Wein von der Haut abgelassen, die Schalen sanft in der traditionellen Korbpresse abgepresst und in kleine Eichenfässer geleitet. Die malolaktische Gärung fand teils in Stahl sowie teils im Fass statt. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reiften alle Komponenten 33 Monate lang in 225 l - Eichenfässern (97 % französische und 3 % amerikanische Eiche), und wurden anschließend verschnitten und auf die Flasche gefüllt.

Charakter

Der Grangehurst Nikela ist ein vollmundiger und weicher Cape Blend mit großem Cabernet Sauvignon- und Pinotageanteil. Von tief Rubinroter Farbe im Glas verströmt er ein verführerisches und komplexes Bouquet von roten Früchten, Minze, Zedernholz und Mokka. Am Gaumen schmeicheln weiche, volle und reife Tannine, eine elegante Dichte und ein schier endloses Finale. Nikela ist das Xhosa und Zulu Wort für "jemandem etwas widmen", "den Ahnen Respekt zollen". In diesem Fall geht der Tribut an die verstorbenen Eltern des Weinmachers Jeremy Walker

Trinkempfehlung

Eignet sich zu einem südafrikanischen Braai.