

Produkt-Datenblatt

DEGUPAKETE

KapWeine - Rall Wine 4er Tasting Set 8095



Artikelnummer:	8095
Produzent:	Rall Wine
Trinkbar von:	-

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 162.90~~

CHF 109.00

inkl. MwSt CHF 7.79

Vinifikation

Die enge Zusammenarbeit mit den Winzern im Swartland und Stellenbosch, um die bestmögliche Frucht mit optimaler Reife und Ausgewogenheit zu sichern, ist der wichtigste und erste Schritt zur Herstellung der Rall Wines. Die Weinberge werden aufgrund einer Kombination von Faktoren ausgewählt, aber die 2 wichtigsten Aspekte sind die Bodenreife und das Alter der Reben. Zur Zeit stammen die Früchte für die Weine von 10 verschiedenen Weinbergen, die sich hauptsächlich in der Swartland-Region befinden, wobei die wichtigsten Bodentypen Granit für den Weisswein und Schiefer für den Rotwein sind. Der Ansatz der "hands off"-Weinbereitung, der verfolgt wird, ist nur möglich, wenn die Reben wenig Ertrag bringen und das Wachstum im Gleichgewicht ist. Dies hat auch zur Folge, dass im Keller keine Säuerung und keine Zugabe von Hefe oder Nährstoffen vorgenommen werden muss. Die weißen Rebsorten werden als ganze Traube in einer winzigen Korbpresse gepresst und mit minimalem Absetzen und SO₂ in Fässer gefüllt. Hier findet eine natürliche Gärung statt, bei der die Weine nach dem Absetzen auf der Bruttohefe 10 Monate lang reifen, bevor sie verschnitten und in Flaschen abgefüllt werden. Die roten Rebsorten werden als ganze Traube mit minimaler Zwangsextraktion vergoren und etwa 2 Monate auf den Schalen belassen, bevor sie in der gleichen kleinen Korbpresse wie die weißen Weine gepresst und dann von Hand 22 Monate lang in ältere französische Eiche umgefüllt werden, bevor sie assembliert und abgefüllt werden.

Charakter

KapWeine Rall Wine 4er Tasting Set, bestehend aus je 1 Flasche:

Rall White 2017

Rall White 2018

Rall Red 2017

Rall Red 2018