Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

Kleine Zalze Family Reserve Shiraz - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 32.90 Pro Flasche - 2017

Artikelnummer:	8336
Jahrgang:	2017
Produzent:	Kleine Zalze
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	15 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	91 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
James Suckling	91 Punkte
Decanter	91 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
IWSC International Wine Challenge	91 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte

~~CHF 44.00~~

CHF 34.90

inkl. MwSt CHF 2.62

Vinifikation

Zum ersten Mal stammen nicht alle Trauben für diesen Wein vom Heimatbetrieb in Kleine Zalze. Abgesehen von den 2 Blöcken, die normalerweise verwendet werden, wurde auch ein kleiner Teil der Trauben aus der Faure-Farm verwendet. Dies geschah, um der endgültigen Assemblage einen Hauch von klassischer Eleganz zu verleihen. Dennoch gedeiht der Shiraz in mediterranen Klimazonen, und die Frucht zeigte eine ausgezeichnete Konzentration bei gleichzeitiger Frische und Eleganz. Die Trauben wurden früh morgens von Hand geerntet, entrappt und sortiert, bevor sie zur Gärung in einen Edelstahltank umgefüllt wurden. Die perfekte Struktur des Weins wurde durch eine Kombination aus offenem und geschlossenem Umpumpen und sorgfältiger Überwachung erreicht, um die bestmögliche Ausgewogenheit zu gewährleisten. Der Wein reifte 24 Monate lang in 80% neuen französischen Eichenfässern.

Charakter

Ein dunkler Wein, sowohl im Bouquet als auch am Gaumen. Die Tiefe des Geschmacks ist verblüffend, und die dunklen Pflaumen auf der Gaumenmitte weichen einem langen Abgang mit einem Hauch von weißem Pfeffer. Mit seinen sowohl würzigen als auch fruchtigen Noten ist dieser Shiraz ein sehr vielseitiger Wein, den man zum Essen genießen kann. Seien Sie jedoch versichert, dass die mundfüllende, geschmeidige Tanninstruktur dafür sorgen wird, dass man gut belohnt wird, wenn man diesen Wein vor dem Genuss einige Jahre lang sorgfältig lagert!

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein der hervorragend zu einer Lamm-Tagine mit Coscous und Aprikosen passt.