

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



## Eben Sadie Palladius Magnum - 2019

Artikelnummer:	8555
Jahrgang:	2019
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Chenin Blanc Clairette Blanche Colombard Grenache Blanc Marsanne Palomino Roussanne Semillon Semillon Gris Verdelho Viognier

Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	96 Punkte

**CHF 229.00**

inkl. MwSt CHF 16.37

### Vinifikation

Stillstand ist Rückschritt, und Eben Sadie hat seinen Palladius erstmals 2005 auf die Flasche gezogen. Dabei hat er das Rebsortenprofil und den Ausbau ständig weiterentwickelt und die Stilistik verfeinert. Trotzdem sind die ersten Jahrgänge, trotz höherer Beerenreife und Barriquelagerung, immer noch erstaunlich frisch und können bei entsprechender Lagerung sicher weiterreifen. Der aktuelle Jahrgang besteht aus 11 Sorten, die wiederum aus 17 Weingärten mit Granit und Tafelbergsandstein stammen. Es ist, wenn man so will, der südafrikanische Gegenentwurf zu den mediterranen Blends, vor allem aus Südfrankreich. Palladius ist ein eigenständiger Wein, der einzige seiner Art der so entsteht und wiederum einer der besten Weißweine der neuen Welt. In ihm vereinen sich Tradition, Herkunft, Erfahrung und Vision. Die Beeren werden zusammen in einer Korbpresse gekeltert, und vergären sehr lange spontan in Betoneiem und Amphoren für ein Jahr. Danach reift der Wein für ein weiteres Jahr in großen, alten Fuderfässern. Er wird ungeschönt und ungefiltert abgefüllt.

## Charakter

Während der Lese dieses 2019er war es erstaunlich, wie gut alle 17 Teile des Puzzles, aus denen dieser Wein besteht, einfach perfekt und mühelos an ihren Platz fielen. Die Weinberge reiften einfach in perfekter Reihenfolge und in perfektem Verhältnis zueinander. Der 2019er Palladius zeigt wohl die komplexesten Aromen: Der Wein ist nicht nur sehr frisch, mit heller, grüner Apfelfrucht, sondern geht dann in Steinobst über und endet mit tropischer Aromatik. Der Vorteil ist, im gesamten Spektrum mehr Säure als 2018 einfangen konnten, aber mit mehr Volumen und Textur. Das Mundgefühl und die Ausgewogenheit dieses Jahrgangs sind bei keinem anderen Sadie Weißwein zu finden.

## Trinkempfehlung

Hervorragend zu Fischgerichten aller Art oder zu einem würzigen Currygericht.