

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Boekenhoutskloof Syrah - Gereift - 97 Tim Atkin - 2018

Artikelnummer:	8017
Jahrgang:	2018
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2040
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Tim Atkin	97 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Greg Sherwood MW	94 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Decanter	93 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Decanter	96 Punkte
Decanter	93 Punkte

CHF 75.00

inkl. MwSt CHF 5.62

Vinifikation

Der Boekenhoutskloof Syrah stammt aus unseren beiden Liegenschaften in der Region Swartland. Wir haben diese beiden Standorte (Porseleinberg und Goldmine) wegen ihres einzigartigen Terroirs aus felsigem Untergrund und zersetzten Schieferböden. Dies ist erst unser zweiter Jahrgang, der Wine of Origin Swartland und unsere Assemblage besteht aus 80% Porseleinbergtrauben und 20% Goldminentrauben. Die Trauben von jedem Weinberg wurden separat vinifiziert, da jede Parzelle eine besondere und individuelle Note aufweist. Der Syrah wird von Hand in Kisten geerntet und für die Weinbereitung nach Boekenhoutskloof in Franschoek transportiert. Die Trauben werden im Kühlraum gekühlt und dann in tulpenförmigen Betontanks zur Gärung weitergeleitet. Eine Kombination aus teilweise entrappten und ganzen Trauben (40%) gärt spontan mit minimaler Schwefelzugabe und ohne Säuerung. Nach Abschluss der Gärung wird die Maische gepresst und mit Hilfe der Schwerkraft in traditionelle Fässer aus österreichischer Eiche (500 l) und Eichenfässern und 600 l Demi-Muids für eine weitere Reifung von bis zu 18 Monaten weitergeleitet.

Charakter

In der Nase dominieren dunkle Früchte mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Oliven, Teer und Graphit. Üppige, süße rote und dunkle Beeren folgen auf einen außergewöhnlich komplexen Gaumen mit reichen Aromen von reifen Pflaumen, schwarzem Kardamom und Anklängen von gemahlenem Pfeffer und süßem Tabak. Nuancen von gepökeltem Fleisch und grüner Oliventapenade tragen zum attraktiven würzigen Charakter des strukturierten mittleren Gaumens bei, mit Noten von Milkschokolade, die den Mund umhüllt. Der Wein ist geschmeidig, mittelkräftig bis vollmundig und von schöner Konzentration, seidigen Tanninen und einer lebendigen, ausgleichenden Säure. Rote Früchte und Gewürze verweilen im Abgang mit klassischen Nuancen von weißem Pfeffer und lebendiger Garrigue, die dem Wein einen provenzalischen Charakter verleihen.

Trinkempfehlung

Syrah ist wie immer ein perfekter Begleiter zu Lammgerichten provenzalischer Art.