

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



David & Nadia Elpidios - 17.5 Jancis Robinson - 94 Tim Atkin - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 27.90 Pro Flasche - 2019

Artikelnummer:	8367
Jahrgang:	2019
Produzent:	David & Nadia
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Grenache 33% Shiraz / Syrah 31% Carignan 12% Cinsault 12% Pinotage 12%

Tim Atkin	94 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	17.5 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 32.90

inkl. MwSt CHF 2.47

Vinifikation

Es dauerte fast 10 Jahre, bis dieser Traum wahr werden konnte, der geprägt war von der Realität der Landwirtschaft im Swartland, seine Dürreperioden, unsere Liebe zu einem bestimmten Wein, der Elpidios. Vielfalt und Anerkennung im Laufe der Zeit, diesen Traum teilen wir mit dem Swartland, in dem wir 2017 das erste Mal den Grenache zur Leitrebsorte im Elpidios machten. Es werden Trauben aus sieben verschiedenen Weinbergen verwendet. 30 - 50% ganze Traubenbündel werden sortiert und dann im Boden eines offenen Tanks gegeben. Der Rest der Trauben werden sortiert, entrappt, aber nicht gequetscht und in den Tank auf die ganzen Trauben gegeben. Die Spontangärung findet im Tank statt und wir erlauben einen maximal verlängerten Hautkontakt (insgesamt ca. 4 Wochen). Die Trauben werden sanft gepresst und in alte französische Eichenfässer (300 L und 2300 L) für die malolaktische Gärung umgefüllt. Abgefüllt nach 12 Monaten im Fass und 18 Monate in der Flasche gereift.

Charakter

Der Elpidios bietet Preiselbeer- und Granatapfel-Düfte in der tiefen, brütenden Nase; Tertiär-/Untenwuchsnoten stammen aus der Ganztraubenzugabe. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit Noten von dunklen Kirschen, Hoisin und hellem schwarzen Pfeffer aus dem Carignan. Er ist frisch und lebendig, nicht kraftvoll oder tief, aber im Abgang perfekt proportioniert. Sehr fein.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu einem Lammcassoulet oder zu einem Iberico Pluma mit confierten Kartoffeln und gegrillten Padron.