

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Damascene Syrah Cederberg - 96 Tim Atkin - 94 Neal Martin - Killer Deal Ab 6 Flaschen CHF 36.90 Pro Flasche - 96 Tim Atkin - 2020

Artikelnummer:	8914
Jahrgang:	2020
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Tim Atkin	95 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Decanter	92 Punkte

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.50

Vinifikation

Dieser Weinberg wurde 2006 auf dem ältesten Bauernhof des Cederbergs aus dem Jahr 1790 gepflanzt. Die Höhe der Lage beträgt 940 m. Der verwendete Klon ist SH22F auf R99-Unterlage. Sandstein mit darunter liegenden eisenhaltigen Böden. Durchschnittlich 600-700 mm Jahresniederschlag. Die kalten Nächte (die durchschnittliche minimale Wintertemperatur beträgt 3,8°C), die auf die warmen Tage folgen (die durchschnittlichen Höchsttemperaturen im Sommer betragen nur 22,7°C, aber es können auch 40°C mit Hitzewellen) führt zu massiven tageszeitlichen Temperaturschwankungen (im Durchschnitt 12°C) und damit zu Trauben mit einem ausgewogeneren natürlichen Säuregehalt und einer höheren Intensität von Geschmack, Farbe und Tanninsynthese. Der langsamere phenolische Reifeprozess bedeutet im Allgemeinen eine viel längere Reifezeit, die dazu beiträgt, den Säuregehalt und im Wesentlichen die Stabilität der Weine zu erhalten. Im Winter bringen die Nordwestwinde aus Elandsbaai (80 km entfernt an der Westküste) den Regen und im Sommer wehen die kühlenden Südostwinde aus dem Ceres-Plateau. Syrah von der Cederberg-Hochebene hat eine enorme Intensität, weshalb man im Weinkeller den Fuß vom Gas nehmen muss, um ausgewogene Weine zu erhalten. Aufgrund des höheren natürlichen Tanningehalts der Früchte wurden je nach Parzelle nur 30 bis 60 % der Früchte als ganze Trauben vergoren. Der Rest der Früchte wurde entrappt und als ganze Beeren vergoren. Die Gärung fand in offenen Gärbehältern und zwei 1000-Liter-Fässern statt, wobei während des Höhepunkts der Gärung höchstens zweimal pro Tag umgepumpt werden durfte. Alle Gärungen erfolgten spontan, wobei nur natürlich vorkommende Hefen verwendet wurden. Die malolaktische Umwandlung erfolgte spontan, danach wurde der Wein 11 Monate lang in 1000-Liter-Eichenfässern ausgebaut. Der Wein wurde ohne Schöpfung in Flaschen abgefüllt, um einen komplexeren und authentischeren Ausdruck des Syrah zu gewährleisten.

Charakter

Eine Einzigartigkeit. So ausdrucksstark für seine Grenzlage, einen bergigen Weinberg in 940 Metern über dem Meeresspiegel. Schwebende rote Früchte, Sauerkirsche, Preiselbeere; der Duft von Sandelholz, Gestrüpp und Fynbos, ein Hauch von weißem Pfeffer, schillemd und kraftvoll. Die schonende Weinbereitung sorgt dafür, dass die Strenge und die Leichtigkeit des Seins des Weins intakt bleiben. Am Gaumen setzt sich die frische rote Frucht fort, unterstrichen durch einen reiferen Hauch von schwarzer Johannisbeere, umhüllt von einer feinknochigen Struktur. Die klare, präzise Säure erinnert an die Kühle der Lage; die Würze bleibt bis in den Abgang hinein erhalten.

Trinkempfehlung

Dieser fantastische Wein begleitet excellent jedes Festagsmahl, ob geschmort, vom Grill oder gebraten.