

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Rust En Vrede Single Vineyard Shiraz - 2017

Artikelnummer:	9094
Jahrgang:	2017
Produzent:	RustenVrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2040
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's	5 Sterne
BLICK	17.8 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
Wine Spectator	94 Punkte

~~CHF 129.00~~

**CHF 99.00**

inkl. MwSt CHF 7.08

### Vinifikation

Der Single Vineyard Syrah wurde von Jean Engelbrecht als sein Generationenbeitrag zum Familienerbe konzipiert. Ein reiner Ausdruck nur des besten Syrah, den Rust en Vrede zu bieten hat. Die Trauben werden vom ältesten und besten Syrah-Block auf dem Weingut von Hand geerntet und teilweise entrappt, wobei 25 % der Trauben als ganze Bündel vergoren werden. Die Gärung erfolgt in offenen Behältern mit regelmässigen manuellen Stanzen und Umpumpen. Die Mazeration dauert 14 bis 21 Tage. Parzellen und Klone werden getrennt vinifiziert. Der Wein wird 16 Monate lang in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut, wobei 20% neues Holz sind.

### Charakter

Dunkle, reiche Frucht und intensiver Blumenduft springen aus dem Glas. Komplexe Aromen von Veilchen und weißen Blüten verbinden sich mit konzentrierten Heidelbeeren, Vanille und dunkler Schokolade. Der Wein hat einen kräftigen, vollen Gaumen, der so reichhaltig ist, wie die Nase verspricht - intensive Brombeere und Blaubeere, überlagert von dunkler Schokolade, Tabakblätter und Toast. Die teilweise Ganztraubengärung verleiht ihm eine pikante Würze, und lebendige Säure, diese gleicht die robusten Tannine aus und verleiht dem Wein Kraft und Struktur. Kräftige Heidelbeeren und Röstaromen im Abgang versprechen ein gutes Alterungspotenzial für diesen Wein.

## **Trinkempfehlung**

Fantastischer Wein zu einem weihnachtlichen Festmahl wie Gänsebraten oder Rehkeule aus dem Ofen.