

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Grangehurst Nikela - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 21.90 Pro Flasche - 2009

Artikelnummer:	9356
Jahrgang:	2009
Produzent:	Grangehurst
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2032
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon Pinotage Shiraz / Syrah Merlot Mourvèdre

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 91 Punkte

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.24

Vinifikation

Bei Ankunft in der Kellerei wurde das Traubengut zunächst komplett entrappt, gequetscht und anschließend je nach Rebsorte zwischen 5 und 14 Tage lang auf der Haut vergoren. Während der Gärzeit wurde der Tresterhut vier- bis sechsmal täglich untergetaucht, um ein Maximum an Farbe, Tannin und Geschmack zu extrahieren. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde der freiablaufende Wein von der Haut abgelassen, die Schalen sanft in der traditionellen Korbpresse abgepresst und in kleine Eichenfässer geleitet. Die malolaktische Gärung fand teils in Stahl sowie teils im Fass statt. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reiften alle Komponenten 33 Monate lang in 225 l - Eichenfässern (97 % französische und 3 % amerikanische Eiche), und wurden anschließend verschnitten und auf die Flasche gefüllt.

Charakter

Der Grangehurst Nikela ist ein vollmundiger und weicher Cape Blend mit großem Cabernet Sauvignon- und Pinotageanteil. Von tief Rubinroter Farbe im Glas verströmt er ein verführerisches und komplexes Bouquet von salzigem Lakritz, getrocknete Kräutern, Blaubeeren und Fenchel. Gut strukturiert, weich und rund durch die lange Flaschenreife.

Trinkempfehlung

Eignet sich zu einem südafrikanischen Braai.