

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Sadie Family Palladius - Ab Sechs Flaschen In Der Original Holzkiste - 96 Tim Atkin - 96 Neal Martin - 2020

Artikelnummer:	9390
Jahrgang:	2020
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2042
Traubensorten:	Chenin Blanc Clairette Blanche Colombard Grenache Blanc Marsanne Palomino Roussanne Semillon Semillon Gris Verdelho Viognier

Robert Parker	95 Punkte
Jancis Robinson	19 Punkte
Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	95 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	96 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte

CHF 109.00

inkl. MwSt CHF 8.17

Vinifikation

Stillstand ist Rückschritt, und Eben Sadie hat seinen Palladius erstmals 2005 auf die Flasche gezogen. Dabei hat er das Rebsortenprofil und den Ausbau ständig weiterentwickelt und die Stilistik verfeinert. Trotzdem sind die ersten Jahrgänge, trotz höherer Beerenreife und Barriquelagerung, immer noch erstaunlich frisch und können bei entsprechender Lagerung sicher weiterreifen. Der aktuelle Jahrgang besteht aus 11 Sorten, die wiederum aus 17 Weingärten mit Granit und Tafelbergsandstein stammen. Es ist, wenn man so will, der südafrikanische Gegenentwurf zu den mediterranen Blends, vor allem aus Südfrankreich. Palladius ist ein eigenständiger Wein, der einzige seiner Art der so entsteht und wiederum einer der besten Weißweine der neuen Welt. In ihm vereinen sich Tradition, Herkunft, Erfahrung und Vision. Die Trauben werden von Hand gelesen, sortiert und als ganze Traubenbündel über einen Zeitraum von 2-3 Stunden abgepresst. Der Saft wird in 725L grossen Betoneiern und in 400L und 1200L Tonamphoren spontan vergoren. Die Gärtemperatur ist sehr konstant, da die Umgebungstemperatur im Weinkeller über das ganze Jahr 18°C beträgt. Jede Rebsorte gärt in ihrer eigenen Zeit, in manchen Fällen kann es bis zu 18 Monate dauern und jede von ihnen wird jedes Jahr im gleichen Gefäss vinifiziert. Der Palladius wird für 24 Monate in Betoneiern, Tonamphoren und Holzfässern ausgebaut.

Charakter

Die Farbe des 2020er Palladius ist vielleicht das Auffälligste, denn sie ist die hellste und frischeste seit Jahren. Er zeigt zum ersten Mal seit vielen Jahren herzhaftes Zitrus- und Limettenaromen mit pikanten Nuancen, die sich dann zu mineralisch, salzigen Aromen entwickeln und anschliessend zu sekundären Steinobstaromatik übergehen. Der Wein hat eine feste Struktur, das Tannin ist aussergewöhnlich kompakt und das Volumen scheint in seinem Gewicht zu schweben.

Trinkempfehlung

Hervorragend zu Fischgerichten aller Art oder zu einem würzigen Currygericht.