

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Sadie Family Soldaat Grenache Noir - 97 Tim Atkin - 95 Vinous - 2021

Artikelnummer:	9397
Jahrgang:	2021
Produzent:	Sadie Family
Region:	Piekenierskloof
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2040
Traubensorten:	Grenache Noir 100%

Robert Parker	92 Punkte
Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	95 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
James Suckling	97 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
James Suckling	97 Punkte

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Die ca. 60 Jahre unbewässerten alten Reben wachsen auf 708 Meter Meereshöhe auf den verwitterten Granitböden des Piekenierskloof, der in den Burenkriegen eine strategisch wichtige Rolle spielte. Diese Lage in der Nähe von Citrusdal hat sich in den letzten Jahren als die Location in Südafrika, für die meistangebaute Rotweintraupe der Welt, den Grenache, herauskristallisiert. Der Soldaat trägt eine lila Wachskapsel, die Farbe der höchsten militärischen Auszeichnung. Eine Hommage an die Weine der südlichen Rhône, dafür aber weniger massiv und wesentlich duftiger. Nicht so alkoholisch wie so häufig, transparent in der Farbe. Der Grenache neigt zur Überproduktion und in vielerlei Hinsicht kann sein grosser früherer Niedergang mit dieser Tatsache in Verbindung gebracht werden. Aber wenn ein Rebberg in die Jahre kommt und in einer weniger nachsichtigen Lage mit geringerer Fruchtbelastung gepflanzt wird, kann er mit den elegantesten und raffiniertesten Rotweinen des mediterranen Klimas konkurrieren. Die Trauben werden in einem Betontank zu 60% als ganze Bündel und 40% entrappt vergoren. Die Gärung dauert etwa 30 Tage auf den Schalen und anschliessend wird der Wein abgepresst. Der Soldaat wird anschliessend für weitere 12 Monate in Betontanks ausgebaut.

Charakter

Dieser 2021er Soldaat hat eine der hellsten und transparentesten Farben, die es bisher gab. Die gleiche Frische, die die Farbe suggeriert, setzt sich im Wein fort und zeigt Aromen von zerstoßenem Granatapfel und frischen Kirschen. Auffallend ist, dass das Tannin viel griffiger ist als erwartet, und obwohl der Wein aromatisch sehr präsent ist, wird er noch ein paar Jahre in der Flasche gut vertragen. Die Gärung des Soldaat-Weinbergs ist eine wunderbare Erfahrung im Keller, da die Aromen und Düfte von roten Erdbeeren, Kirschen und Granatäpfeln den ganzen Raum ausfüllen; diese und ähnliche Aromen finden sich auch im entstehenden Wein wieder.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu mediterranen Schmorgerichten.