

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Mullineux Syrah - 2020

Artikelnummer:	9714
Jahrgang:	2020
Produzent:	Mullineux
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2040
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Robert Parker	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
James Suckling	92 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 34.90

inkl. MwSt CHF 2.50

Vinifikation

Der 2020er Mullineux Syrah wurde von sechs Parzellen aus nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen gekeltert. Drei der Parzellen stammen von den steinigen Schieferböden des Kasteelbergs, zwei von nicht bewässerten Buschreben, die auf dem zersetzten Granitboden des Paardebergs angebaut werden, und eine von den eisenhaltigen Böden westlich von Malmesbury. Dieser Syrah wurde in den frühen Morgenstunden auf der Roundstone-Farm von Hand geerntet und anschließend zu 90 % als ganze Trauben gepresst, um das Terroir des Swartlands unter die Lupe nehmen zu können. Um eine natürliche und sanfte Extraktion während der autochthonen Gärung zu fördern, wurde ein Cap-Management angewandt, und nach vier Wochen, als die Tannine definierten, was wir von unserem Signature Mullineux Syrah erwarten, wurde der Wein in 500-Liter-Fässer abgefüllt. Jede Parzelle wurde kurz nach dem Frühjahr abgefüllt und später unfiltriert und ungefiltert in Flaschen abgefüllt. Dieser Wein wurde 11 Monate lang in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut, wodurch sich die Tannine voll entfalten und das dunkle Parfüm zur Geltung kommen konnte. Der Syrah wurde dann verschnitten und vor der Abfüllung weitere elf Monate gelagert.

Charakter

Der Mullineux Syrah besticht durch seinen typischen Swartland-Duft nach Maulbeeren, wildwachsenden, weißen Watsonia-Lilien und schwarzer Oliventapenade. Der sehr strukturierte Gaumen folgt mit komplexen Schichten von dunklen Pflaumen, Kumquat und lebhaften Noten von Sauerkirschen und endet mit kräftigen und samtigen Tanninen.

Trinkempfehlung

Ein fantastischer Wein der hervorragend zu Schmorgerichten passt oder zu einem gegrilltem Cote de Boeuf.