

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Porseleinberg Boekenhoutskloof Magnumflasche - 99 Tim Atkin - HAMMER DEAL - 2021

Artikelnummer:	9975
Jahrgang:	2021
Produzent:	Porseleinberg
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.9 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2023 - 2038
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Tim Atkin	99 Punkte
Vinous - Neal Martin	97 Punkte
WINEMAG SA	97 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
James Suckling	95 Punkte
Wine Spectator	95 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	97 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Robert Parker	95 Punkte
James Suckling	97 Punkte

~~CHF 199.00~~

CHF 155.00

inkl. MwSt CHF 11.61

Vinifikation

Portseleinberg beherbergt einen bahnbrechenden Cape Syrah, der die Essenz eines terroirgeprägten, authentischen Weins veranschaulicht. Der extrem schroffe und trockene Schieferberg lädt nicht zum einfachen Weinbau ein, aber natürlich bringt ein extremes Terroir extreme Weine hervor! Der stets humpelnde und gastfreundliche Callie Louw ist der Bauer, Winzer und Hüter dieses besonderen Weinbergs. Zu Hause auf seinem John-Deere-Traktor produziert Callie einen tiefgründigen und ehrlich gesagt köstlichen Wein. Callie Louw stellt auch seine eigenen Etiketten mit einer Buchdruckmaschine der alten Schule her, die er Besuchern immer wieder gerne vorführt. Dieser wildelebende Swartland Syrah wird auf einem zerklüfteten, schieferhaltigen Felsvorsprung namens "Porcelain Mountain" südöstlich von Riebeeck-Kasteel angebaut. Dieses extreme Terroir, kombiniert mit unkompliziertem Weinbau, ergibt einen wirklich einzigartigen Kap-Syrah, der einen enormen Charakter und eine bemerkenswert Rhône-ähnliche Struktur aufweist. Zu 100% als ganze Traubenbündel vergoren, mit regelmässigen Push Downs während der Gärung. Der weitere Ausbau erfolgte für 12 Monate zu 95% in Foudres und 5% in Betoneiern. Keine Schönung und Mazeration nach der Gärung.

Charakter

Der 4. Jahrgang, bei dem die Technik des eingetauchten Tresterhutes angewandt wird, wodurch das einzigartige Tanninprofil des Portseleinbergs weiter betont wird. Der Wein beginnt zurückhaltend und öffnet sich dann mit roten und schwarzen Früchten, die von mineralischer und pikanter Würze begleitet werden. Ein knackiges, trockenes und griffiges, aber feines Tannin trägt die Frucht solide über den Gaumen. Der Abgang ist lang und frisch, mit guter Fruchtkonzentration und etwas salziger Mineralität.

Trinkempfehlung

Dieser fantastische Wein begleitet excellent jedes Festagsmahl, ob geschmort, vom Grill oder gebraten.