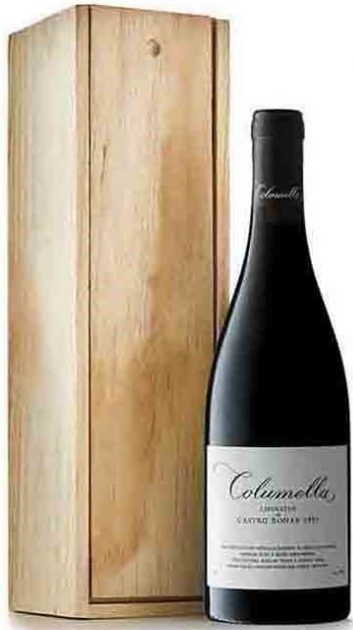


# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Sadie Family Columella 3 Liter - 98 Tim Atkin - 2021

Artikelnummer:	9782
Jahrgang:	2021
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	300 cl
Trinkbar von:	2023 - 2045
Traubensorten:	Grenache Cinsault Carignan Tinta Barocca Shiraz / Syrah Mourvèdre

WINEMAG SA	97 Punkte
Robert Parker	98 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
Jancis Robinson	18 Punkte
Vinous - Neal Martin	96 Punkte
James Suckling	97 Punkte

**CHF 550.00**

inkl. MwSt CHF 41.21

### Vinifikation

Mit diesem Wein, der erstmals 1999 in einem kleinen Gehöft auf einer Farm im Swartland abgefüllt wurde, beginnt die Story von Eben Sadie. Der Columella ist und bleibt sein Meisterstück und kann extrem gut reifen. Wie das weiße Pendant Palladius hat sich der Stil, Weingärten und Rebsortenzusammensetzung mit den Jahren geändert. Mittlerweile wird er aus 6 Rebsortenorten von 10 verschiedenen Weingärten gekeltert. Immer feiner, dichter und in sich ruhender ist der Columella geworden. Die Beeren werden in einer Korbpresse gekeltert und anschließend in großen offenen Bottichen spontan 3 Wochen lang vergoren. Dann reift er für 24 Monate in gebrauchten französischen Barriques (5% neu) und anschliessend ein weiteres Jahr in großen Fuderfässern auf der Hefe, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird.

## Charakter

Der Signature-Wein von Eben Sadie steht an der Spitze der weinbaulichen Entwicklung. Der zunehmende Anteil von Mourvèdre, Carignan, Cinsault und Tinta Barocca im endgültigen Verschnitt sorgt für viel Tiefe und Komplexität der Tannine. Die Reinheit der Frucht wird mit einer bemerkenswerten Frische hervorgehoben. Der 2021er Columella zeichnet sich durch sehr hellen Aromen von roten Früchten aus. Der Wein ist so unglaublich frisch und man merkt ihm die 24 Monate Reifung in alten Fässern nicht an. Samtig, würzige Kräuteraromen in der Nase, gefolgt von Veilchen und Parfüm. Es gibt dunklere, tiefe Linien von Graphit, schwarzen Oliven und Zedernholz. Die Struktur ist ziemlich nahtlos, die Tannine fließen in die Säure am Ende des Gaumens. Er ist unglaublich ausgewogen und fein strukturiert.

## Trinkempfehlung

Ganz klar, der Wein steht für sich. Wenn er ein Essen begleitet dann passt er fantastisch zu südfranzösischen Gerichten mit Lamm, Secreto oder Pluma vom Iberico Schwein.