

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Tokara Syrah Reserve Collection - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 24.90 Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	10042
Jahrgang:	2020
Produzent:	Tokara
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Tim Atkin	93 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte

~~CHF 35.00~~

CHF 29.00

inkl. MwSt CHF 2.17

Vinifikation

Dieser Wein besteht zu 100% aus Shiraz, der aus einem einzigen Block mit 2 Klonen stammt. Er ist in unserem steilsten und felsigsten Terroir terrassiert, das sich perfekt für die Sorte eignet und unseren ausdrucksstärksten Syrah hervorbringt. Der durchschnittliche Ertrag liegt bei 8 t/ha. Die Trauben wurden am 26. Februar und am 8. März von Hand geerntet. Die Trauben werden bei optimaler geschmacklicher und phenolischer Reife mit einem Zuckergehalt zwischen 23,4 und 24,9 Grad Brix und einem Säuregehalt von etwa 5,5 g/l gelesen. Die Trauben werden von Hand in kleinen Erntekisten gepflückt und in ein Kühlhaus verladen, wo sie über Nacht auf etwa 6 Grad Celsius heruntergekühlt werden. 25 % der Trauben wurden zunächst als ganze Bündel in den Tank gegeben. Der Rest der Trauben wurde entrappt und direkt in den Tank gequetscht, um die Gärung ohne den Einsatz von Pumpen durchzuführen. Zunächst erfolgte eine 4-tägige Kaltmazeration, bevor die Gärung spontan einsetzte (ohne Einsatz ausgewählter Hefestämme). Bis zum Abschluss der Gärung wurden die Tanks zweimal täglich umgepumpt, und der Tresterhut aufgeschlagen um Farbe und Tannine zu extrahieren. Nach der Gärung hatte der Wein eine verlängerte Maischestandzeit und die malolaktische Gärung begann spontan. Der Syrah wurde in Fässer gefüllt, um die malolaktische Gärung abzuschließen. Danach wurden der Wein umgefüllt, geschwefelt und zur weiteren Reifung wieder in Fässer gefüllt. Der Wein reifte 10 Monate lang auf der Feinhefe, danach wurde er zum Zeitpunkt des Verschnitts in Tanks umgefüllt. Anschließend wurde der Wein für weitere 11 Monate in Fässer umgefüllt, bevor er im Januar 2022 ungefiltert und ohne Schönung in Flaschen abgefüllt wurde.

Charakter

Dieser Wein hat eine tiefe, fast schwarze Farbe mit einem violetten Reflexen. In der Nase finden sich Noten von violetten Feigen, Zigarrenkiste, gesalzener Lakritze und Veilchenparfüm. Am Gaumen ist er edel und raffiniert, mit reichhaltigen dunklen Früchten und einem seidigen mittleren Gaumen. Der Wein hinterlässt einen ansprechenden kroidigen Abgang und einen subtilen Hauch von rotem Pfeffer.

Trinkempfehlung

Fantastischer Begleiter zu Lammkotelettes, Hirschragout oder Spanferkel.