

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Sadie Family Columella - 5\* Platters - 99 Tim Atkin - 96 Winemag - 95 Vinous - 98 James Suckling - 2022

|                |  |
|----------------|--|
| Artikelnummer: | 10433  |
| Jahrgang:      | 2022   |
| Produzent:     | Sadie Family   |
| Region:        | Swartland  |
| Alkoholgehalt: | 13.2 %   |
| Abfüllung:     | 75 cl  |
| Trinkbar von:  | 2024 - 2045  |
| Traubensorten: | Shiraz / Syrah<br>Mourvèdre<br>Grenache<br>Carignan<br>Cinsault<br>Tinta Barocca |

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Jancis Robinson      | 18 Punkte |
| Robert Parker        | 98 Punkte |
| WINEMAG SA           | 98 Punkte |
| Vinous - Neal Martin | 96 Punkte |
| Tim Atkin            | 98 Punkte |
| WINEMAG SA           | 96 Punkte |
| Tim Atkin            | 99 Punkte |
| Vinous - Neal Martin | 95 Punkte |
| Platter's            | 5 Sterne  |
| James Suckling       | 98 Punkte |

**CHF 129.00**

inkl. MwSt CHF 9.67

### 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 12 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 Columella 2022 zeigt blumige Aromen, und die hellen, frischen Fruchtnoten gehen in gewürzige orientalische Akzente über, die sich mit einer vertieften erdigen Dynamik verbinden. Mit der Zeit werden sich die charakteristischen Veilchennoten zu einem kompakten Wein weiterentwickeln.. Die Säure am Ende des Gaumens und das Tannin insgesamt sind sehr gut platziert und die Gesamtbalance des Weins ist großartig. Der erste Gedanke, der in den Sinn kommt, ist dass es sich um einen klassischen Jahrgang handelt, bei dem die meisten Merkmale wie aus dem Lehrbuch sind. Dieser 2022er Jahrgang ist auch der mit dem niedrigste Alkoholgehalt, der je in dieser Assemblage erreicht wurde.

## 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.