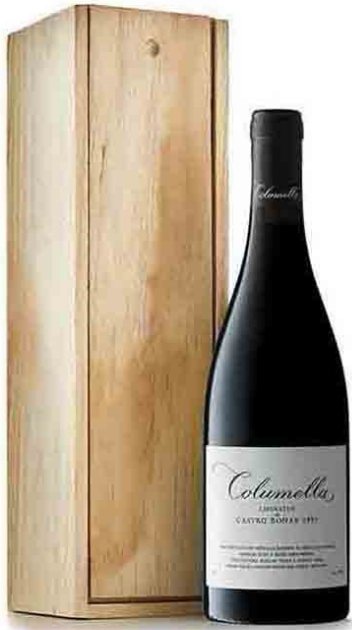


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Sadie Family Columella Magnumflasche - 95 Vinous 5* Platters - 98 James Suckling - 2022

Artikelnummer:	10443
Jahrgang:	2022
Produzent:	Sadie Family
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	13.2 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2024 - 2045
Traubensorten:	Shiraz / Syrah Mourvèdre Grenache Carignan Cinsault 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 275.00

inkl. MwSt CHF 20.61

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.