

BIODYNAMIC Syrah W.O. Stellenbosch

Nach der Handlese werden die Trauben nochmals sortiert, bevor sie zur alkoholischen Gärung in Betontanks kommen. Danach erfolgt diemalolaktische Gärung in älteren französischen Fässern und größeren 2.500l Fässern. Am Schluss folgt die Reifung für 14 Monate in Eichenfässern und zur Harmonisierung vor der Abfüllung 3 Monate im Edelstahl. Feine Nase von weißem Pfeffer, Gewürzen und roten Kirschen im Vordergrund. Dazu gesellen sich Untertöne von Rosmarin und Lavendel. Am Gaumen frisch und lebendig mit saftigen Tanninen und einer gut ausgewogenen Struktur mit Nuancen von Früchten, Gewürzen und trockenen Kräutern. Elegant mit einem anhaltenden Abgang.

| | |
|--------------|--|
| Erzeuger: | Reyneke Wines |
| Anbaugebiet: | Stellenbosch |
| Rebsorte: | Shiraz |
| Jahrgang: | 2021 |
| Temperatur: | 14-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 3-4 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Südafrika |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Tomahawk Steak vom Grill, kräftig geschmortes Gemüse |
| Artikel-Nr. | 65210 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | ZA-BIO-154 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 31 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5 |
| Restzucker (g/l) | 1,7 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 79 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 13,8 |
| Weinstil | ausgewogen |