

# Saronsberg Winery Saronsberg Shiraz Saronsberg Winery



<b>Art.-Nr.:</b>	621000-21
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Tulbagh
<b>Ausbau:</b>	im neuen Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	18
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Rebsorten:</b>	Shiraz
<b>Restzucker:</b>	2.80 g/l
<b>Säure:</b>	6.20 g/l
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	6009801569352

## Preise

**Flasche 29,50 €** brutto

Preis pro Liter: 39,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Der Wein präsentiert sich mit tieferer Farbe, mächtigem Körper, außerordentlich würzig und lang im Abgang.
- In der Nase erst mit feinen ausgeprägten Pfirsichnoten, roten Beeren (wie rote Johannisbeere), leicht floralen Noten, aber auch mit interessanten Untertönen von Würzkräutern wie Wacholder, Nelke etc. Das Holz ist sehr schön eingebunden, die Tannine lebendig.

Die Trauben wurden sehr früh am Morgen von Hand gelesen. Anschließend ruhen die Trauben bei einer Kühltemperatur von 4°C. Winemaker Dewaldt Heyns legt großen Wert auf eine besonders sorgfältige Auslese. Dabei werden in einem zweistufigen Prozeß erst die Trauben und später nochmals die Beeren von Hand verlesen. Dazu stehen in der Lesezeit von Februar bis April rund um die Uhr jeweils 25 geschulte Mitarbeiter in drei Schichten an einem sehr langen sorting table. Anschließend gärt der Most bei kontrollierter Temperatur sehr schonend und lang, dabei wird der Maischehut dreimal täglich manuell untergedrückt. Diese Mazeration dauert bis zu 25 Tage. Schließlich reift der Wein für 18 Monate in z 90% neuen französischen Allier Eichenbarriques.

Alter der Reben: im Durchschnitt 7 Jahre

Boden: rote Böden (besonders Eisen und Mangan haltig) mit großen Flußkiesel und verwittertem Schiefer

Ertrag: 4,5 to/ha (30 hl/ha)

## Auszeichnungen:

5 von 5\*John Platter,

4.Platz Syrad du Monde 2012 2010 Vintage Top 100 SA Wines 2012.

Gold Decanter Awards 2012.

Top 6 Wine Mag category tasting 2012.

Best Value SA Wines 2012.  
4 Stars John Platter 2012.  
Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles.  
Gold Medal Michelangelo International Awards 2010.

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

