Saronsberg Winery

Saronsberg Provenance Shiraz
Saronsberg Winery



Art.-Nr.:	621001-2022
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,73 %
Anbauregion:	Tulbagh
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	18
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Rebsorten:	Shiraz
Restzucker:	2.70 g/l
Säure:	5.60 g/l
Trinkreife:	6
EAN:	6009801569512

Preise

Flasche 17,50 € brutto
Preis pro Liter: 23,33 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die weichen, strukturierten Tannine, ein vollmundiges Mundgefühl und ein seidiger Abgang eignen sich als Plattform für eine berauschende Mischung aus Aromen von roten Beeren und schwarzen Früchten, kombiniert mit blumigen Noten und Fynbos-Nuancen.

Die Trauben wurden am frühen Morgen von Hand gelesen und auf 4°C zwangsgekühlt. Dann werden sie wurden von 25 hochqualifizierten Mitarbeitern auf Rütteltischen bündelweise sortiert, entrappt und nach Beeren sortiert. Im Durchschnitt wurden 75% der Beeren schonend zerkleinert (während der Rest ganz belassen wurde) bevor es in einen Satellitentank deponiert und sowohl in den offenen als auch in den geschlossenen Zustand transportiert wird.
Der Most wurde um8 % entsaftet. Es wurde drei Tage lang bei 9°C kalt eingeweicht geschützt durch eine CO2-Decke. Der Saft wurde in diesem Zeitraum einmal täglich umgepumpt.Anschließend wurden die Tanks auf 18 °C erhitzt und mit BM45-, L2056- und D254-Hefe beimpft. Die Fermentationstemperatur konnte ihren Höhepunkt bei 28°C erreichen. Der Gärhut wardreimal täglich ausgestanzt und zweimal täglich umgepumpt.

Die Häute variierten zwischen 11 und 16 Tagen. Der Wein wurde dann zu 30% neu und 70% gepresst. Zweit- und Drittbefüllung: 300-Liter-Fässer aus französischer Allier-Eiche. Die Pressfraktion wurde abgetrennt. Malolaktische Bakterien wurden geimpft und die malolaktische Gärung wurde abgeschlossen. Nach der malolaktischen Gärung wurden die Weine mit einer geringen Schwefeldosis auf der Bruttohefe für 10 Monate belassen. Anschließend wurde der Wein abgefüllt, gemischt und wieder aufbereitet. Nach insgesamt 18 Monaten im Fass wurde der Wein durch ein grobes Sieb filtriert. Die Abfüllung erfolgte mittels Feinschichtfiltration.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite