

Art.-Nr.: 50803

DE MORGENZON DMZ GRENACHE NOIR



REBSORTEN	Grenache Noir
HERKUNFT	Südafrika
ANBAUREGION	Stellenbosch
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Origin Stellenbosch
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,5 g/l
SÄUREGEHALT	4,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
AUSBAU	100% Grenache Noir

BODEN

Diese Weinberge befinden sich um das Gut DeMorgenzon in der Stellenboschkloof. Die Böden sind meist verwittertes Granit, das den Weinen eine natürliche Ausstrahlung und jugendliche Kraft gibt. Der Weinberg sorgt für eine natürlich hohe Säure und Fülle in Geschmack und Konzentration. Die Grenacht Trauben sind zum Großteil an den etwas wärmeren Lagen mit ärmeren Böden und hohem Lehm Anteil gepflanzt worden.

BESCHREIBUNG



Die Trauben wurden sorgfältig von Hand sortiert und durch wilde Hefen vergoren. Der Fermentation wurden ganze Beeren mit einem kleinen Prozentsatz ganzer Trauben hinzugefügt. Nach der Gärung erfolgte eine Mazeration für zwei Wochen auf der Maische, gefolgt von einer schonenden Pressung. Die Reifung dauerte insgesamt 18 Monate und fand in französischer Eiche, in einer Auswahl alter 300 Liter und 500 Liter Fässer statt. Der Wein wurde ohne Schönung und nur minimaler Filtration gefüllt. Gewürz und rote Früchte sind präsent bei einer brillant erscheinenden Nase. Der Wein zeigt volle Reinheit der Frucht und schöne Tiefe an Aromen. Der Gaumen ist weich und ansprechend, aber mit genug Struktur für ein festes langes Ende. 2015er: 4 Sterne John Platters Wineguide 2018 2015er: 89 Punkte Tim Atkin MW's South Africa Report 2017 2014er: 90 Punkte Robert Parker's Wine Advocate