

Art.-Nr.: 50802

DE MORGENZON DMZ SYRAH



REBSORTEN	Syrah
HERKUNFT	Südafrika
ANBAUREGION	Stellenbosch
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Origin Stellenbosch
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RETSÜßE	2,7 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
AUSBAU	100% Syrah

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. Im Jahr 2004 gepflanzt sorgt der Weinberg für eine natürlich hohe Säure und Fülle in Geschmack und Konzentration. Der Ertrag beträgt in der Regel 8 Tonnen pro Hektar.

BESCHREIBUNG

Der Syrah wurde von Hand geerntet und in Edelstahl Gärtanks entsteht. Ein kleiner Prozentsatz ganzer Trauben wurde ohne sie zu entrappen mitvergoren. Natürliche Vergärung gefolgt von einer leichten Mazeration auf den Schalen, um die Farbe zu stabilisieren und dem Wein mehr Länge zu verleihen. Die Gärung lief unter geregelten Temperaturen zwischen 22° C und 27° C mit einer Kombination aus Punch-Downs und sanften Pump-Over ab um die Farbe und Aromen aus den Beerenschalen zu extrahieren. Nach der Gärung wurde die Maische abgepresst. Für insgesamt 12 Monate lagerte der Wein in 3000L Fudern und Zementtanks. Der Anteil an Neuholz betrug 10%. Dunkles Lila. Reiche Nase nach Beerenfrucht mit viel reifer roter Pflaume und weißem Pfeffer. Einige florale Noten im Hintergrund, einschließlich Veilchen, Lavendel und Frühlingsblüten. Voll im Mund mit enormer jugendlicher Vitalität. Am Gaumen finden sich Schichten von Beerenobst denen sich



Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Nelke und Vanille auf tun. Das Holz ist gut integriert und unterstützt sanft die Holzintegration zeigt und die Eleganz und Rundheit in diesem jugendlichen frischen Syrah.
2015er: 4 Sterne John Platter's Wineguide 2015er: 91 Punkte Tim Atkin MWS South Africa Report 2017