

Art.-Nr.: 50805

DE MORGENZON MAESTRO BLUE



| | |
|---------------------------|--|
| REBSORTEN | Grenache Noir |
| HERKUNFT | Südafrika |
| ANBAUREGION | Stellenbosch |
| GESCHMACKSRICHTUNG | trocken |
| QUALITÄTSSTUFE | Wine of Origin Stellenbosch |
| FLASCHEGRÖÖE | 0,750 l |
| ALKOHOLGEHALT | 13,5 % Vol. |
| RESTSÜÖE | 1,5 g/l |
| SÄUREGEHALT | 5,4 g/l |
| TRINKTEMPERATUR | 15-16 |
| AUSBAU | 44% Grenache Noir, 29% Mourvèdre, 21% Syrah, 6% Petite Syrah |

BODEN

Diese Weinberge befinden sich um das Gut DeMorgenzon in der Stellenbosch Schlucht. Die Böden sind meist verwitterter Granit, der den Weinen eine natürliche Ausstrahlung und jugendliche Kraft verleiht. Die kühlen Lagen mit Einflüssen von Seebrisen sorgen für einen hohen Säuregehalt und volle Geschmackskonzentration.

BESCHREIBUNG



Die Trauben wurden sorgfältig von Hand sortiert, entrappt und die ganzen Beeren durch Weinbergs eigene wilde Hefe vergoren. Der Gärung folgte eine Maischestandzeit von zwei Wochen zur Extraktion von Farbe und Traubeninhaltsstoffen, bis die Maische schließlich sanft abgepresst wurde. Die Reifung dauerte insgesamt 18 Monate in sowohl in 300L Fässern als auch 3000 Liter Fudern aus französischer Eiche statt. Der Wein wurde nur leicht filtriert und minimal behandelt, gerade so um ihn mikrobiell stabil zu halten. Dieser Wein hat ein dunkles rot. Der erste Eindruck in der Nase ist geprägt von viel roter und schwarzer Beerenfrucht und gemahlenem Pfeffer und Gewürzen. Am Gaumen ist er von eleganter Struktur und wohl balancierten reifen Tanninen. Neben viel Erdbeere und Brombeere hat er subtile florale Aromen. Das Finish ist lang und gaumenfüllend. 2015er: 4 Sterne John Platter's Wineguide 2015er: 89 Punkte Tim Atkin MW's South Africa Wine Report 2017