

Spice Route Pinotage

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Spice Route Winery
Art. Nr.: 605.054

Herkunftsland: Südafrika
Region: Western Cape
Ort des Gutes: Malmesbury



Auszeichnungen

Tim Atkin: 91 Punkte (Jg. 2018)

Weingut / Erzeuger

Der Name Spice Route geht zurück bis ins 15. Jahrhundert und erinnert an die Seefahrer, die eisern den stürmischen Gewässern des "Kaps der Stürme" trotzten, um entlang der sogenannten Gewürzstraße exotische Gewürze nach Westeuropa zu bringen. In ähnlicher Weise "segelten" Charles Back (<https://www.weinkontor-freund.de/wein/uebersee/fairview>), Gyles Back (Thelema Winery), John Platter (Weinautor) und Jabulani Ntshangase (Weinpionier und erster schwarzer Weingutininhaber) 1997 auf weitgehend unbekannten Böden mit extremem Klima im Swartland und fanden in Malmesbury eine alte Tabakfarm namens Klein Amoskuil. Sie erkannten sofort das großartige Potenzial dieses Terroirs und begannen mit dem Anbau von Weinen - die Spice Route Winery war geboren. Dieser Tage werden die Trauben aus dem Swartland auf der Spice Route Farm in Paarl verarbeitet. Heute entstehen die Weine unter der Leitung von Chief Winemaker Charles du Plessis der die Arbeit mit Qvevris auf dem Weingut etablierte und perfektionierte.

Ein Kernbestandteil der Arbeit auf der Spice Route Winery ist die Verwendung von Tonamphoren. Die als Qvevri bezeichneten Gefäße sind im Original mit viel Sorgfalt in Georgien produziert, exportiert und dann in den Boden der Spice Route Winery eingelassen worden.

Ein nicht ganz einfaches Unterfangen da das Töpfern von Qvevris heutzutage eine nahezu ausgestorbenes Handwerk geworden ist. Qvevris werden in einem mehrtägigen Prozess von Hand aus Ton gefertigt, anschließend gebrannt und danach zur Abdichtung innen mit Bienenwachs imprägniert. Die Weinherstellung mit Qvevris zählt zu den ältesten Formen des traditionellen Weinausbaus. Seit 2013 gilt diese Art des Handwerks sogar zur Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit.

Das Traubengut samt Schalen, Kernen und Stängeln wird in den Qvevris im Boden luftdicht verschlossen und gärt dabei unter Mikrooxidation mehrere Monate bei gleichbleibender Temperatur. Jeder Wein, ein Garant für ein außergewöhnliches Weinerlebnis!

Beschreibung

Der Pinotage stammt von einer Einzellage in Klein Amoskuil, Malmesbury. Die Reben wurde 1997 in einen bis heute unbewässerten Boden aus eisenhaltigem Lehm und Granit gepflanzt. Weinbereitung: Die Trauben wurden in offenen 5-Tonnen-Betonfermentern mit manuellem Unterschlagen der Schalen zweimal täglich fermentiert, wodurch tiefe Farbe und Geschmack extrahiert wurden. Der Wein wurde abgepresst und für die malolaktische Gärung in engkörnige Fässer aus amerikanischer Eiche umgefüllt, von denen die Hälfte abgelagerte Fässer waren. Der Wein reifte 16 Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde. KOMMENTARE DER WINZER: Pinotage ist wirklich im Swartland zu Hause und dieser Weinberg beweist dies Jahr für Jahr. Mit optimalem Zeitpunkt der Lese der Trauben haben wir eine Balance zwischen Tannin, Reife und Lesezeit geschaffen. Das Ergebnis war ein Pinotage mit weichen Tanninen und leicht zu trinkendem Gaumen! Die ganzen Rispen werden in 5 Tonnen großen Betonbecken fermentiert und dabei manuel zweimal täglich untergetaucht. Nach sanfter Presse, kommt der Rebsaft für 16 Monate in amerikanische Eichenfässer für die malolaktische Gärung.

Rebsorte:

Charakteristik:

Pinotage

reiche Aromen schwarzer Johannisbeeren und Kirschen, gefolgt von dunklen Fruchtaromen, die sich am Gaumen harmonisch mit Noten von kandierter Vanille verbinden

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 4 Jahre
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Restzucker: 3,2 g/l
Gesamtsäure: 6,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Frittiertes Gemüse, Indisches Curry, Pecorino

Stand: 26.04.2024 07:33 Uhr