

## Spice Route Bushvine Grenache

Jahrgang: 2019  
Erzeuger: Spice Route Winery  
Art. Nr.: 605.074

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



---

### Weingut / Erzeuger

Der Name Spice Route geht zurück bis ins 15. Jahrhundert und erinnert an die Seefahrer, die eisen 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

Die Grenachereben wurde 2006 auf der Amoskuil Farm gepflanzt. Junge, vielversprechende Reben mit Zukunftspotential. Speziell Antilopen werden von diesem Weinberg angezogen und naschen ab und zu an den niedrig hängenden Rispen. Die Ernte wurde von Hand vollführt. Die Fermentation geschah in offenen Betonbehältern durch manuelles Untertauchen des Traubengutes. Die Malolaktische Gärung wurde in französischen Eichenfässern eingeleitet in denen der Rebsaft insgesamt 16 Monate reifte.

Farbe: leichtes Rubinrot  
Rebsorte: Grenache  
Charakteristik: Rote Beerenfrucht und dezenter Pfeffer harmonisieren mit Kardamom und eisenartiger Würze, Leichtigkeit am Gaumen bei hoher Komplexität, feine Tannine und eine gute Säure versprechen großes Entwicklungspotential  
Liefereinheit: 6 á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	2,8 g/l
Gesamtsäure:	6,1 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Trinchado (scharfer Rinderschmortopf), Gazpacho mit Roosterkoeke oder Straußenfleisch-Ragout

Stand: 04.05.2024 17:57 Uhr