Waterkloof Circumstance Syrah



Jahrgang:	2021
Erzeuger:	Waterkloof Wine Estate
Art. Nr.:	605.104
Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Stellenbosch

Auszeichnungen

James Suckling: 92 Punkte (Jg. 2022)
WINEmag.co.za: 92 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Mark Pienaar treibt den Gaul und den dahinter gespannten Flug entschlossen durch den Weinberg. Schafe grasen an den Rebstöcken und durchwühlen den frisch aufgelockerten Boden. Cristiaan Loot bereitet eine Mineralmischung aus Hornkiesel und pulverisierten Quarz vor, die er anschließend sorgfältig im Weinberg vergräbt. "Um gesunde Reben zu produzieren, braucht man Erde, die voller Leben ist", erklärt Nadia Bernard, Önologin bei Waterkloof und streicht gedankenverloren durch das buschige Blattwerk der Syrah-Reben. Doch bis hierher war es eine lange Reise.

1993 war Paul Boutinot auf der Suche nach einem Weinberg, der das Potenzial hatte, einen außergewöhnlichen Wein hervorzubringen. Renommierte Lagen wie die Cote d'Or, Chablis und Barolo waren entweder unzugänglich oder unbezahlbar. Nach zehn Jahren fand er den idealen Platz am Südhang des Schapenbergs mit Blick auf die False Bay am Kap. Hier entstand Waterkloof. Der Schapenberg liegt zwischen den Bergen Hottentots-Holland und Helderberg, 300 Meter über dem Meeresspiegel und nahe der False Bay. Einst ließ der Gouverneur der Kapkolonie, Willem Adriaan van der Stel, hier seine Schafe weiden und nutzte den Ort als Aussichtspunkt für ankommende Schiffe. Heute ist es ein kühles Weinanbaugebiet von Stellenbosch.

Obwohl bereits seit den 1970er Jahren Trauben auf Waterkloof angebaut werden, begann die Produktion von Spitzenweinen in den 1990er Jahren. 2003 übernahm Paul das Weingut und 2005 wurde der erste Jahrgang unter dem Namen Waterkloof abgefüllt. Bald darauf stießen Werner Engelbrecht und Christiaan Loots zum Team und setzten neue Maßstäbe im Weinbau. Bis 2008 wurden 53 Hektar des 100 Hektar großen Weinguts mit Reben bepflanzt. Die andere Hälfte war für den Naturschutz reserviert, insbesondere für die Erhaltung des Fynbos. Im Jahr 2008 wurde Waterkloof von der Biodiversity and Wine Initiative ausgezeichnet. Im Zuge dessen und beeinflusst von biodynamischen Praktiken entschied sich Paul, Waterkloof in einen Bio-Betrieb umzuwandeln. Im Jahr 2009 wurden auf dem Schapenberg ein moderner Weinkeller, ein Verkostungsraum und ein Restaurant gebaut. Heute exportiert Waterkloof seine Weine in die ganze Welt.

Beschreibung

Jeder Wein im Circumstance-Sortiment wird definiert durch die natürlichen Gegebenheiten, die die Rebsorte und die Parzelle beeinflussen ? einschließlich Boden, Höhe und Alter der Reben. Ein Terroir-Wein aus Südafrika.

Farbe:	intensives Kirschrot
Rebsorte:	Syrah
Charakteristik:	Kraftvoll und präsent mischen sich dunkle Waldbeerenfrucht mit Tabak- und Kräuternoten, am Gaumen tritt die natürliche Mineralität zutage und geht eine elegante Symbiose mit dem Tannin ein, langanhaltender Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Gesamtsäure:	4,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Syrah lechzt nach pfeffrig scharfen Gerichten: Short Ribs mit Pfeffersoße und Dry aged Beef. In Kombination mit den fleischigen Fruchtaromen des Syrahs zünden Sie ein wahres Geschmacksfeuerwerk am Gaumen.

Stand: 28.11.2026 18:27 Uhr