

# Saronsberg Winery

## Saronsberg Provenance Shiraz

# Saronsberg Winery



<b>Art.-Nr.:</b>	621001-2022
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,73 %
<b>Anbauregion:</b>	Tulbagh
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	18
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	Shiraz
<b>Restzucker:</b>	2.70 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Trinkreife:</b>	6
<b>EAN:</b>	6009801569512

### Preise

**Flasche 17,50 € brutto**

Preis pro Liter: 23,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Die weichen, strukturierten Tannine, ein vollmundiges Mundgefühl und ein seidiger Abgang eignen sich als Plattform für eine berauschende Mischung aus Aromen von roten Beeren und schwarzen Früchten, kombiniert mit blumigen Noten und Fynbos-Nuancen.

Die Trauben wurden am frühen Morgen von Hand gelesen und auf 4°C zwangsgekühlt. Dann werden sie von 25 hochqualifizierten Mitarbeitern auf Rütteltischen bündelweise sortiert, entrappt und nach Beeren sortiert. Im Durchschnitt wurden 75% der Beeren schonend zerkleinert (während der Rest ganz belassen wurde) bevor es in einen Satellitentank deponiert und sowohl in den offenen als auch in den geschlossenen Zustand transportiert wird.

Der Most wurde um 8 % entsaftet. Es wurde drei Tage lang bei 9°C kalt eingeweicht geschützt durch eine CO<sub>2</sub>-Decke. Der Saft wurde in diesem Zeitraum einmal täglich umgepumpt. Anschließend wurden die Tanks auf 18 °C erhitzt und mit BM45-, L2056- und D254-Hefe beimpft. Die Fermentationstemperatur konnte ihren Höhepunkt bei 28°C erreichen. Der Gärhut wurde dreimal täglich ausgestanzt und zweimal täglich umgepumpt.

Die Hälte variierten zwischen 11 und 16 Tagen. Der Wein wurde dann zu 30% neu und 70% gepresst. Zweit- und Drittbefüllung: 300-Liter-Fässer aus französischer Allier-Eiche. Die Pressfraktion wurde abgetrennt. Malolaktische Bakterien wurden geimpft und die malolaktische Gärung wurde abgeschlossen. Nach der malolaktischen Gärung wurden die Weine mit einer geringen Schwefeldosis auf der Bruttohefe für 10 Monate belassen. Anschließend wurde der Wein abgefüllt, gemischt und wieder aufbereitet. Nach insgesamt 18 Monaten im Fass wurde der Wein durch ein grobes Sieb filtriert. Die Abfüllung erfolgte mittels Feinschichtfiltration.

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit

