



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"The Work of Time" Bordeaux Blend



Name:	"The Work of Time" Bordeaux Blend
Artikel Nr.:	12361
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	42% Merlot, 31% Cabernet Franc, 27% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Tief dunkles, fast schon schwarzes Rubinrot. Traumhaft konzentriertes Bouquet von reifen, schwarzen Beeren, Backpflaumen und Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der Wein eher elegant und ausgewogen. Er besitzt weiche Tannine mit einer außergewöhnlichen Fruchtigkeit, die für einen angenehmen, bleibenden Abgang sorgen.
Herstellung:	Diese Cuvée aus den durch Bordeaux bekannten Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc stammt von verschiedenen Weinbergen im Robertson Valley. Die Trauben werden im März geerntet und für ca. 3 Wochen in Stahltanks vergoren. Danach wird der Wein für weitere 24 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut, bevor er abgefüllt und zum Verkauf freigegeben wird. Für die Inhaberfamilie Bruwer geht mit diesem Wein ein lang ersehnter Traum in Erfüllung, einen südafrikanischen "Bordeaux Blend" herzustellen - im Ergebnis eine wirklich interessante, komplexe und harmonische Cuvée.
Herstellerinformation:	Das Weingut Springfield Estate wird heute in der 4. Generation durch die engagierten Inhaber Jeanette und Abrie Bruwer geführt, deren Vorfahren französische Hugenotten aus dem Loire-Tal waren und im Jahre 1688 nach Südafrika auswanderten. Springfield Estate befindet sich im Robertson Valley und ist von den Bergketten McGregor und Langeberg umgeben. Das Klima kann in dieser Gegend sehr extrem sein; im Sommer werden es am Tage sehr schnell 30°C, in der Nacht fällt die Temperatur dann auf 15°C wieder ab. Die Böden sind stark durch lehmhaltige Erde, Kalkstein und Granit geprägt und damit vergleichbar mit den Bedingungen im französischen Sancerre-Gebiet. Der Önologe Abrie Bruwer setzt auf niedrige Erträge und den optimalen Reifegrad der Trauben, um im Lesegut die typischen Eigenschaften des Terroirs zu erhalten. Aus dem gleichen Grund werden die Weine nur mit natürlichen Hefen vergoren und auf Filtration gänzlich verzichtet.
Servierempfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu Aufläufen, Wildgerichten und gut gewürzten Speisen. Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,8 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre