MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Backsberg "Pumphouse Shiraz"

Name:	Backsberg "Pumphouse Shiraz"
Artikel Nr.:	12386
Hersteller:	Backsberg
Herkunft:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Rebsorte:	100% Syrah
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rubinrote bis violette Farbe, Duft nach schwarzen Kirschen, Beeren, Anis, Pfeffer, Schokolade, Zigarrenkiste und Leder. Geschmack nach Rosinen, Pflaumenkompott, pikant und nussig.
Herstellung:	Backsberg kontrolliert schon im Weinberg den Reifegrad der Trauben und konzentriert die Erträge durch Zurückschneiden der Reben. Statt einfach nur reife Trauben zu ernten, erntet Backsberg lieber von "reifen" Rebstöcken. Die Ernte findet nachts statt und ist ausschließlich handgelesen. Kontrollierte Gärung bei ca. 28°C. Lagerung in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern für ca. 12-18 Monate, vor Markteinführung ca. 6-12 Monate auf der Flasche.
Hersteller-information:	1916 gegründet, gehört Backsberg Estate mit seinen rund 110 ha Weinbergen nach drei Generationen in Famlienbesitz heute zu DGB. Simon Back agiert in vierter Generation für Backsberg als Markenbotschafter. Backsbergs Philosophie ist streng qualitätsorientiert, wodurch er seinen Weinen in den letzten 30 Jahren einen individuellen, unvergleichlichen Stil gegeben hat. Die Weinberge befinden sich vor allem im Grenzgebiet zwischen Stellenbosch und Paarl und genießen ein gemäßigtes Klima im Winter und recht heiße Temperaturen im Sommer bei mittleren Niederschlägen. Das Weingut ist Pionier in der Herstellung CO2neutraler Weine und setzt neben der umweltschonenden Produktion Bewaldungsprojekte auf, um überschüssige Emissionen auszugleichen.
Servier-empfehlung:	Bei ca. 18-20°C zu indischer und asiatischer Küche sowie zu rotem Fleisch. Dekantieren je nach Alter des Weines empfohlen - jung sofort trinkfähig.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 2,4 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 7-10 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Veritas für Jahrgang 2020.

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.