

SHIRAZ, WO ROBERTSON SOUTH AFRICA

CHF 24.50 inkl. MwSt.

Jan Harmsgat

Region: Swellendamm / Südafrika
Jahrgang: **2018**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Shiraz 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 347-1-2-2
Kategorien: Jan Harmsgat, Rotwein, Südafrika, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

TEXT Überarbeiten!!!!!!!!!!

Früher dachte man, dass die Shiraz-Traube aus der altpersischen Stadt Shiraz im heutigen Iran stammt. DNA-Tests Ende der 1990er Jahre bestätigten jedoch, dass Frankreich das wahre Ursprungsland ist, da beide Elternsorten (Mondeuse Blanche und Dureza), aus denen Shiraz hervorgegangen ist, ihren Ursprung im Südosten Frankreichs haben. Shiraz wird dort seit einigen Jahrhunderten im Rhonetal angebaut.

Es ist unklar, wann und wie die Shiraz-Traube nach Südafrika kam. Die ersten Weinberge wurden gegen Ende der 1890er Jahre in Grooth Constanzia gepflanzt. Dies allerdings mit mässigem Erfolg. Die Produktion war gering und von unzureichender Qualität.

Bernhard Podlashuk, der als "Vater des Shiraz in Südafrika" gilt, war der Erste, der 1957 Shiraz als reinsortigen Wein abfüllte, was dazu führte, dass Shiraz nach dem Cabernet Sauvignon zur zweithäufigsten gepflanzten roten Sorte wurde. Die Sorte gedeiht gut auf mittleren und leichten Böden. Sie wird heute in allen Anbaugebieten Südafrikas gepflanzt, wobei Paarl die grösste Anbaufläche aufweist, dicht gefolgt von Stellenbosch und Swartland.

Der Shiaz von Jan Harmsgat ist bereits als ganz junger Rowein bemerkenswert trinkbar, profitiert aber von einigen Monaten Reifung in der Flasche. In der Nase und am Gaumen viel weiche Beerenfrucht und Noten von Gewürzen. Am Gaumen komplex und mundfüllend, während angenehm frische Tanning dafür sorgen, dass es keine Schwere gibt. Der Wein wird in den nächsten Jahren sicher viel Freude bereiten.

Degustation:
Dunkles Kirschrot. Gewürz- und fruchtbetont. In der Nase getrieben. In der Nase Waldfrüchte, Granatapfel, Veilchen, Gewürznoten wie weisser und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen weich und samtig, mit einer grossen Eleganz und gutem Finale.

Ideal zu: gebratenem und gegrillten Fleisch vom Rind, Lamm, Schwein und Strauss (Schmorbraten, Grilladen, Steaks usw.), gut gewürzten, kräftigen Speisen wie Eintöpfe, gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 10 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter
Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha
Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben lange Mazeration auf den Schalen, klassische Rotwein-Vinifizierung

Ausbau:
24 Monate in Barriques, danach 10 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 2.1 g/l
Gesamtsäure: 5.7 g/l