

Chakalaka Spice Route

Fairview Wine Estate, Paarl

Jahrgang	2008
Herkunft	Südafrika / Paarl
Rebsorte	Syrah (51 %) Carignan (16 %), Mouvèdre (11 %) Souzou (11 %) Grenache (8 %) Tannat (2 %) Petite Syrah (1 %)
Ausbau	Barriques gereift (14 Monate)
Charakter	Farbintensives dunkles Rot zeigt sich im Glas. Aus dem Bukett des Chakalaka strömen vielfältige Aromen, darunter Zimt und Pfeffer, nebenher entsteht die Vorstellung eines prallvollen Busches saftiger Brombeeren. Der Einstieg am Gaumen wirkt sauber. Ein Wein von mittlerem Körper. Zwischen der Säure, den Tanninen und reichen Fruchtaromen herrscht perfekte Balance. Am Ende zeigen sich Einflüsse aus dem Holz, die lange nachwirken und sich bestens mit den zum Abgang hin süßer wirkenden Fruchtaromen vertragen.
Küche	Kräftig gewürzte Eintöpfe wie der traditionelle Eintopf namens Chakalaka mit Tomaten, Karotten, Paprika- und Chilischoten, gebackenen Bohnen und Weißkohl.
Trinkreife	5 - 7 Jahre ab Jahrgang
Temperatur	16 ° - 18 °C
Alkohol	14.5 %
Inhalt	75 cl
Verschlusstyp	Kork
Preis	SFr. 22.80

