



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

The Phantom Grenache Swartland

Artikel-Nr: 161359 – STRENG LIMITIERT

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Grenache

ERZEUGER Stellenrust

AUSBAU Ungefähr die Hälfte der Ernte wird direkt fermentiert und der Rest für acht Tage im offenen Tank manuell gequetscht. Die weitere Reifung erfolgte für eine Dauer von 16 Monate im französischen Eichenfässern.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein fließt farbintensiv und mit einem typischen Duft von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und etwas Lakritz ins Glas. Er entwickelt sich stundenlang im Glas und könnte glatt als schlankere Variante eines Châteauneuf-du-Pape bezeichnet werden.

SERVIEREMPFEHLUNG Zu Rindfleisch, reifen Käsesorten und Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR 16 – 18 °C



Artisan Rare Wines. Auf das Wesentliche reduziert.

Reduzierung ist im Weinbau oft der Schlüssel zur Qualität. Doch manchmal können zu enge Grenzen auch hemmend sein und Kreativität abschnüren. Tertius Boshoff mag keine Beschränkungen, sein Blick muss wandern – über den Tellerrand und zurück zum Wesentlichen. Er drückt es so aus: „Zu Anbeginn wurden die besten

Weine von normalen Handwerkern hergestellt, die in den Wald gingen und wilde Beeren pflückten. Warum denken wir heute so kompliziert?“ Inspiriert von dieser Ursprünglichkeit hob er seine Artisan RARE Wines aus der Taufe.

Die Trauben für seinen **Apprentice White Cinsault** stammen von 1964 gepflanzten Stöcken in den Bottelary Hills.

Aus dem Piekernierskloof im Swartland stammen einige der besten Grenache-Weine Südafrikas. Ein gutes Omen für den **Phantom Grenache**, dessen Rebgut von einem der ältesten Weinberge der Region stammen.

Von beiden Weinen wurde jeweils nur ein Barrique-Fass vinifiziert.

