



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

AA Badenhorst Red Blend Swartland

Artikel-Nr: 161717

ANBAUGEBIET Südafrika / Swartland

REBSORTE(N) Shiraz, Grenache, Cinsault, Tinta Barocca

ERZEUGER AA Badenhorst

AUSBAU Trauben von unbewässerten, alten Buschreben. Handlese, Zertreten der Trauben mit den Füßen. Spontanvergärung in Betontanks. Zweimal tägliches Überpumpen während der Gärung. Liegt 6 Monate auf der Maische. Abpressung. 16 Monate Ausbau in alten Holzfässern und Betontanks.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dichtes Rubinrot. Vielschichtige, intensive Nase mit Anklängen an Brombeere, Kirsche, Lakritze und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen Lavendel und Cassis. Eine extreme Spannung, Frische und Eleganz. Würzig dicht und doch mit einer sensationellen Agilität zwischen schwer und schlank. Mineralisch duftig und aromatisch, mit feinsten Gerbstoffen unterlegt. Texturelle Struktur, duftig, ätherisch, schwebend – schlichtweg ein grandioser, intellektueller Wein.

SERVIEREMPFEHLUNG Lammgerichte, Kaninchen, Rind mit Gemüse

SERVIERTEMPERATUR ca. 18 °C



Der Red Blend wird aus streng selektierten Weintrauben von Weinbergen rund um das eigene Anwesen vinifiziert. Gleich vier verschiedene Rebsorten finden in der Cuvée Verwendung. Der Rotwein-Klassiker Shiraz stellt dabei, gefolgt von Grenache und Cinsault, den größten Anteil. Etwas außergewöhnlich, und daher für uns unglaublich spannend, ist der Anteil der Rebsorte Tinta Barocca. Zwar sind in Südafrika ca. 500 Hektar mit Tinta Barocca bepflanzt, ihre Heimat bleibt jedoch das portugiesische Douro-Tal. Dort wird sie hauptsächlich für die Herstellung von Portwein genutzt.

Dieser außergewöhnliche Rotwein ist das Ergebnis von sorgfältiger und fast peinlich genauer Arbeit. Bereits bei der Lese im Weinberg werden die Trauben genauestens ausgelesen. Um eine spontane Gärung zu verhindern, wird das Lesegut über die Nacht gekühlt gelagert. Die Trauben werden traditionell mit den Füßen gestampft, um den ersten Saft aus den Trauben zu ziehen und den Beginn einer natürlichen Fermentation zu unterstützen. Bevor es zum „richtigen“ Abpressen geht, bleiben die Trauben dann für 6 Monate auf der Maische liegen. Im weiteren Reifeprozess kommt der Wein für 16 Monate in alte Holzfässer und Betontanks.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

AA Badenhorst Red Blend Swartland

Artikel-Nr: 161717

„Ich bin stolz auf das Swartland.“ Aus dem Mund von Adi Badenhorst klingt das wie die schönste Liebeserklärung. Dabei war die Region nordwestlich von Kapstadt lange eine gesichtslose Gegend, in der lediglich die großen Weinkooperativen ihre Trauben holten. Spitzenweine wurden woanders gemacht. Doch manchmal braucht es echte Querdenker, um verborgenes Potential zu erkennen und eine Revolution loszutreten. Adi Badenhorst ist so ein Typ. Er liebt es, Dinge anders zu machen. Man merkt sofort: Dieser Mann hat Feuer, in seinen Adern fließt Wein, aus seinen Augen strahlen Visionen. Als Sohn und Enkel berühmter Winemaker ist er quasi zwischen Rebzeilen aufgewachsen. Mit 13 machte er seinen ersten eigenen Wein, nach Stationen an der Rhône, in Neuseeland und auf dem berühmten Rustenberg Estate erwarb er die Kalmoesfontein Farm in Paardeberg. Seitdem hat er nicht nur sein eigenes Weingut, sondern auch das gesamte Swartland gehörig umgekrempelt. Gemeinsam mit vier anderen Winzern trat er 2010 die Swartland Revolution“ los. Das Credo: Altes neu denken, sich auf Bewährtes besinnen. Dazu zählten insbesondere die zwei großen Trümpfe der Region: der beachtliche Bestand an alten Reben – vornehmlich Rhône Varietals – und die hervorragenden Granit-, Eisen und Schieferböden. Aus diesen lange unterschätzten Bedingungen keltern Adi und seine Mitstreiter überraschende wie umwerfende Rotweine sowie Weißweine. Sie versuchen so wenig wie möglich in die natürlichen Vinifikationsprozesse einzugreifen und keltern so finessenreiche, elegante und entwandend coole Tropfen. Inzwischen trägt die Revolution Früchte. Die Weinwelt ist auf das Swartland aufmerksam geworden. „Das Swartland ist dabei, aus seinen Kinderschuhen zu schlüpfen“, sagt Adi breit grinsend und fügt hinzu „ich freue mich auf's Erwachsenwerden.“

„As one of the key players in Swartland, he epitomises the carefree spirit that pervades the region. Don't be fooled though. Adi is an intelligent man who has managed his brand brilliantly over the years and whilst one or two wines have been a bit too funky for my liking, there is no doubt that he knows how to make great wine. His latest releases all have the hallmarks of what makes Adi's wines so enjoyable. It's not that I would pin them to the wall as the peak of what South Africa has to offer, though that is occasionally the case; no, it's rather that you always get a wine full of personality. Whereas sometimes in South Africa, wines can be technically correct but soulless, that is never the case here, and the wine scene is all the richer for it.“ - Neal Martin, Robert Parker's Wine Advocate, November 2015



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE