



Ben Glaetzer's Shiraz-Cabernet Sauvignon 'Spice Trader' 2014 Heartland Wines

Was für eine Ausstattung! Man vermutet einen Down Under-Blockbuster in der hochpreisigen Liga. Doch mit 90 Punkten von James Halliday geht der Wein für ganz kleines Geld über die virtuelle Ladentheke!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Heartland Wines
Region	South Australia
Rebsorte(n)	Shiraz Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte James Halliday's Australian Wine Companion

"Easy-going, undemanding, and ultimately quite satisfying. This is a wine which does its job very well. It offers ripe berry aromas, a touch of spice, a hint of chocolate and warm earthiness on the bouquet. The palate is soft, although quite mouthfilling, with slightly sweet-toned fruit which has a definite regionality about it. Right on the money for its place in the market."

Internationale Pressestimmen

4 Sterne (4/5) James Halliday Wine Companion für das Weingut

"A joint venture of industry veterans: winemakers Ben Glaetzer and Scott Collett, and wine industry management specialist Grant Tilbrook. Heartland focuses on cabernet sauvignon and shiraz from Langhorne Creek, John Glaetzer (head winemaker at Wolf Blass for over 30 years, and Ben's uncle) liaising with growers and vineyards he has known for over three decades, the wines made by Ben at Barossa Vintners. Exports to all major markets."

Wine in Black-Bewertung: 91 P

Macht sich der australische Top-Winzer Ben Glaetzer ans Assemblieren von Shiraz und Cabernet Sauvignon, dann freut

man sich auf einen gewaltigen Vollgaswein! Der Spice Trader in seiner 2014er Edition ist so ein Knock-out-Gewächs. Für die Cuvée verwendete Glaetzer Reben der besten Langhorn Creek-Parzellen und ließ die Assemblage schließlich 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern reifen. Der australische Weinpapst James Halliday packt für den 2014er Spice Trader 90 Punkte aus der Tasche!

Und das völlig zu Recht, denn schon mit seiner tief violetten Farbe und fast schwarzen Reflexen kann der Wein beeindrucken. Das wunderbar dichte, würzige Bouquet offeriert reife Pflaumen, Blaubeeren und Schwarze Johannisbeeren, perfekt verwoben mit Mokka, gerösteten Haselnüssen und Vanille. Am Gaumen mit Tanninen wie Samt und Seide, voller Frucht und Würze, geschmeidig und doch prägnant, dabei immer mit dem typisch Ben Glaetzer-Schmelz und einem sagenhaft vollmundigen Nachhall. "Right on the money for its place in the market", schreibt der Wine Companion und spielt damit auf der exzellente Preis-Qualitäts-Niveau des Weines an.

Der perfekte Burger-BBQ-Grillfest-Wein, den man auch leicht gekühlt in vollen Zügen genießen kann!

Weingut

Heartland Wines ist ein Projekt des australischen Star-Winzers Ben Glaetzer und drei weiteren Freunden. Die vier Wein-Enthusiasten wollten Mitte der 90er Jahre den Traum eines gemeinsamen Weinguts umsetzen. Nach einer langen Nacht und vielen leeren Weinflaschen riefen die vier Freunde Heartland Wines ins Leben. Glaetzer ist für die Vinifizierung verantwortlich. Das Rebmaterial kommt aus der Region Langhorne Creek, knapp 80km südlich von Adelaide, wo das Weingut nicht nur Reben von befreundeten Weinbauern einkauft, sondern mit Angas Vineyards auch über einen eigenen Weingarten verfügt.

Die Region zählt zu den Besten in ganz Südaustralien. Hier liegen die Shiraz- und Cabernet Sauvignon-Rebzeilen gleich in der Nähe des Lake Alexandrina. Eine sanfte Abendbrise vom Alexandriner-See kühlt die Rebstöcke und ermöglicht, dass sich die Trauben und das Blätterwerk bei Nacht von den hohen Tagestemperaturen erholen. So erzeugt Heartland Wines sehr fruchtige und intensiv aromatische Weine. Ein Schluck davon, und schon ist man der südaustralische Küste, wo Sonne und hohe Temperaturen das Klima und Terroir prägen.

Vinifikation

Heartland Cabernet Sauvignon- Shiraz 'Spice Trader' Langhorne Creek 2014 wurde aus 52 % Shiraz und 48 % Cabernet Sauvignon vinifiziert. Die Reben wachsen auf sandigen Lehm-Terroir in Langhorn Creek und sind im Schnitt 25 Jahre alt. Die beiden Rebsorten wurden getrennt voneinander fermentiert und schließlich in französischen und amerikanischen Eichenfässern 12 Monate lang ausgebaut, wobei die Fässer zwei bis drei Jahre alt waren.