



Syrah 'Estate Vineyards' Stellenbosch 2015 Rust en Vrede Estate

Wuchtiger Kap-Syrah, der sich mit 4,5 Platter-Sternen und 91 Punkten von der gleichen Jury in absoluter Topform präsentiert. Der Rust en Vrede ist und bleibt einer der besten Syrah Südafrikas.

Weintyp	Rotwein
Weingut	Rust en Vrede Estate
Region	Stellenbosch
Rebsorte(n)	Syrah
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

4,5/5 Sterne Platter's Wine Guide

"Der Wein gehört in die Beletage der großen südafrikanischen Syrah, den Status unterstreicht der 2015er mit Nachdruck, zeigt er doch, welche grandiosen Qualitäten diese Rebsorte am Kap zu Wege bringt." - Wine in Black

Internationale Pressestimme

91 Punkte Platter's South African Wine Guide 2019

"Deep, dark & brooding 2015 with fragrant highlights of rose & spices. Dense black cherry fruit, velvety tannins. Also-tasted 2016 (4 stars, 89 pts) plusher, less floral, with savoury & baked fruit notes. Both finely crafted, for the long road." - Wine tasted by Greg de Bruyn.

Robert Parker's Wine Advocate

"Modern in style, finely crafted and packed full of flavors, Rust en Vrede's wines are worth pursuing." - Neil Martin

Wine in Black-Bewertung: 95 P

"Rust en Vrede Rotweine sind zweifellos nichts für schwache Nerven", schreibt der renommierte Platter's South African

Wine Guide und spielt damit auf die üppige, würzige und expressive Art der Weine an. Und die sind überaus bewundernswert, denn hier hat man einen eigenen Ausdruck entwickelt, der das südafrikanische Klima, die französischen Rebsorten und kalifornische Powerwein-Stilistik aufs Beste vereint. Stellenbosch meets Bordeaux meets Napa Valley könnten man das zusammenfassen, ein Melange, die auch in Deutschland seit Jahren eine feste Fangemeinde hat, die mit dem großartigen 2015er Syrah sicher nicht kleiner wird!

In der Robe ein leuchtendes Purpurrot mit violetter Kern. Das prächtige Bouquet fasziniert mit einem Aromenrad der Extraklasse mit schwarzen Johannisbeeren, reifen Kirschen und Brombeeren, Lakritz, Eukalyptus und würzigen Kräutern, bis hin zu Mokka und feintarierten Röstaromen vom Holz, alles mit einem kühlen Hauch filigraner Mineralität ummantelt. Am Gaumen sehr komplex, die Zunge notiert bestens ausbalancierte, erstaunlich komplexe Tannine ... sehr dicht, sehr konzentriert, dabei finessenreich und mit der legendären Rust en Vrede-Frische geadelt, die auch das jugendliche Finale prägt, das enormes Potenzial für eine Dekade und mehr zeigt.

Dazu braucht man ein Lammkeule aus dem Ofen, dann bleiben die Nerven auch bei diesem Hammer-Syrah garantiert stark.

Weingut

Bekannt als eines der kultigsten Weingüter Südafrikas wurde Rust en Vrede bereits 1694 gegründet, die wahre Erfolgsstory aber begann 1978 als der ehemalige Rugby-Nationalspieler Jannie Engelbrecht die bisher vernachlässigte Farm kaufte und daraus ein Musterweingut formte, dessen kapholländische Architektur heute unter Denkmalschutz steht. Von den vielen internationalen Auszeichnungen, die das Weingut über die Jahrzehnte bekam, sind sicher die Wahl des Rust en Vrede Estate Wines unter die besten 100 Weine der Welt (*Wine Spectator*) und die Nominierung als offizieller Wein beim Friedensnobelpreis-Dinner anlässlich der Ehrung von Nelson Mandela zu erwähnen. Heute wird das Weingut von seinem Sohn Jean Engelbrecht geführt, es sind 55 Hektar unter Reben, der Fokus liegt auf Rotwein mit Cabernet Sauvignon, Shiraz und Merlot. Der vom bekannten Architekten Gawie Fagan erbaute unterirdische Fasskeller sorgt für perfekte Vinifikations-Bedingungen, die Böden und das Klima in Stellenbosch bilden das exzellente Fundament für hochwertigen Rotwein. Jean Engelbrecht arbeitet zudem mit seinem Freund Ernie Els (*eine weitere Sport-Ikone aus Südafrika*) zusammen und bringt auch unter dem Namen Engelbrecht Els Vineyards stilbildende Rotweine heraus. Übrigens, allein das Restaurant des Weingutes – untergebracht im alten Fasslager – ist ein Besuch des Rust en Vrede Estates wert.

Vinifikation

Rust en Vrede Syrah 'Estate Vineyards' Stellenbosch 2015 ist aus 100 % Syrah vinifiziert, der auf dem Helderberg gedeiht, der 85 m bis 130 m ü.d.M. liegt und sich durch ein mediterranes Klima auszeichnet. Das Terroir nennt sich hier Tukulu, eine Mischung aus Granit und Sandstein. Nach Handlese und Entrappung im März fand die Fermentation 7 Tage statt, die Mazeration erfolgte danach und dauerte 14 bis 21 Tage. Der biologische Säureabbau geschah in Fässern, der Wein reifte daraufhin 18 Monate in 300 Liter-Eichenfässern aus französischer Eiche. Danach lagerte der Syrah weitere 9 Monate auf der Flasche in den unterirdischen Kellern des Weingutes.