

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Markus Schneider Rooi Olifant - Markus Schneider

Art.-Nr: 60331



Beschreibung:

Meisterliches-Blend. Dunkle Nase von Cassis, Trockenpflaume, Süßkirsche, Süßholz, Vanillemark, Kakao und etwas Rauch. Frisch und elegant am Gaumen. Die seidigen Gerbstoffe und die Sprengeln von dunklen Früchten passen perfekt ins harmonische Gesamtbild. Bleibt lange am Gaumen und im Gedächtnis!

Hersteller:

Markus Schneider erlernte das Winzerhandwerk auf dem Weingut Dr. Bürklin-Wolf. 1994 gründete er, mit nur einem Hektar Fläche, das Weingut, mit welchem er heute so großen Erfolg hat. Bewirtschaftet werden rund 92 Hektar Reben, teilweise Pachtflächen. Bereits vielfach ausgezeichnet.

Anbau:

Die Rotwein-Mariage Rooi Olifant ist ein Joint Venture Projekt zwischen dem Urpfälzer Markus Schneider und der Kaapzicht Estate aus Südafrika. Namensgeber sind die mächtigen Granitfelsen zwischen den Rebpazellen.

Rebsorte Cabernet Franc, Pinotage, Shiraz, Cabernet Sauvignon	Region Stellenbosch	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Wine of South Africa	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Granit, Sandstein,	Trinkfenster 2024-2031	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht
●●●○○


Körper/Intensität
●●●●○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●●○○

Tannin
●●●○○

Passt zu

 Exotische Gerichte
Wildgerichte

 Rotes Fleisch

 Zigarren

 Lamm

 Grillgemüse

 Grillen

