

Rosé

Laborie, Western Cape

Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Shiraz, Mourvèdre, Cinsaut, Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, mineralisch
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu Pasta und Grill-Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	90 76 33

Charakteristika

Das Geschmacksprofil dieser zartrosanen Cuvée zeichnet sich durch Aromen von Erdbeeren, Melone und einem Hauch von Grapefruit aus. Im Abgang überzeugt der Wein mit einer langanhaltenden Frische. Passend zu jeder Gelegenheit.

Klima/Terroir

Im Western Cape herrscht mediterranes Klima mit trockenen warmen Sommern und milden Wintern. Im Winter sind die Niederschlagsmengen deutlich höher als im Sommer. Die Bodenbeschaffenheit ist felsig mit hohem Granitanteil.

Ausbau

Die Trauben (30 % Shiraz, 30 % Mourvèdre, 25 % Cinsaut und 15 % Cabernet Sauvignon) werden nach der Lese schonend gepresst. Die alkoholische Gärung mit einer spezifischen Hefekultur erfolgt für jede Rebsorte separat im Stahltank. Erst unmittelbar vor Filtrierung und Abfüllung werden die Weine vermählt.

Das Weingut

1691 kam der Gründer von *Laborie* – Jean Taillefert – als Flüchtling aus Frankreich nach Paarl. Dort gründete er das *Gut Laborie* und begann Wein anzubauen. Und schon 1698 vermerkte der französische Naturforscher und Schriftsteller François Leguat: „Der Hugenotte Taillefert hat den besten Wein im Land, den kleineren Gewächsen in der Champagne nicht unähnlich.“ Das Weingut blieb bis 1774 im Besitz dieser Familie. 1972 wurde es von der KWV der Familie Louw abgekauft, die es über ein Jahrhundert besaß. Die KWV bepflanzte bis 2003 nach und nach die 39 ha Weinberge nach modernsten Kriterien völlig neu. Bereits wenige Jahre nach dem Erwerb wurden die ersten neuen Weine unter dem *Laborie-Label* abgefüllt. Die neuen Jahrgänge präsentieren sich mit neuen, hochwertigen Etiketten, die der französischen Gründungsgeschichte ihren Tribut zollen.

