

## Impossible Red

### Laborie, Western Cape

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	80 % Pinotage, 20 % Shiraz
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, elegant, weich
Alkohol:	14,0 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Pasta- und Fleischgerichten sowie Beeren- oder Schokoladendesserts
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	90 76 22

#### Charakteristika

Er besticht durch ganz besonders markante Noten von Mokka, dunkler Schokolade und Kaffee, Aromen von süßen Gewürzen und Zigarrenkiste ergänzen die Aromenvielfalt harmonisch. Diese Impossible Red Cuvée ist weich, saftig und fleischig mit sowohl süßen fruchtigen Elementen als auch einer perfekten Struktur und einem langen Abgang.

#### 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

80% des Weins lagerte sechs Monate in französischen Eichenfässern.

#### Das Weingut

1691 kam der Gründer von *Laborie* – Jean Tallefert – 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 Tallefert 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. Seit 2015 ergänzt der unmöglich erfolgreiche Impossible Red das Angebot des Weinguts Laborie.

