



CHILDRENS BOOK NETWORK THE ROTTWEIL FELLOWS

Vintage

2018



APPELLATION

Walker Bay



HERKUNFT

Südafrika, Stanford, Overberg, Western Cape



REBSORTEN

45% Cabernet Sauvignon, 35% Pinotage, 20% Merlot



ALKOHOL

13,00%



SERVIERTEMP.

17-18 °C



LAGERTEMP.

10-15 °C



ALTERUNGSPOT.

15+ Jahre



PRODUKTION

1.466 Flaschen

WEINBESCHREIBUNG:

Range: Childrens Book Network

Story: siehe unten

TASTING NOTES:

Vordergründige Cabernet Sauvignon Frucht mit komplexen Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und einem Hauch von Fynbos. Gut strukturiert am Gaumen mit guter Tiefe und Länge. Kann weit über 15 Jahre reifen.

WEINBAU:

Terroir: Walker Bay Kalkstein am Atlantischen Ozean
Alter der Reben: 14 Jahre
Durchschnittsertrag: 28,7 hl/ha
Spaliersystem: 5 Draht, vertikale Schießpositionierung, doppelt verlängert (Perold-System)
Ernte: Handverlesene Trauben

VINIFIKATION:

Gärung: Langsame Gärung mit einheimischen Hefearten und regelmäßigen Punch-Downs
Hefe: Einheimische wilde Springfontein-Spezies
Ökol. Zustand: Ungefiltert & Vegan
Reifung: Auf feinen Hefehfen für 14 Monate



SPRINGFONTEIN

2018 CHILDRENS BOOK NETWORK THE ROTTWEIL FELLOWS

TECHNISCHE DATEN:

Cultivar & Clones:	Cabernet Sauvignon CS18A+46+CxH / Pinotage PI48A / Merlot 343A
Boden:	Hochalkalischer maritimer Kalkstein
Wurzelstock:	Richter 99
Reben gepflanzt:	2004
Erntedatum:	26.02.2018 to 28.03.2018
Durchschnittsertrag:	28,7 hl/ha
Gärung:	Langsame Gärung mit einheimischen Hefearten und regelmäßigen Punch-Downs
Abfülldatum:	15.10.2020
Kellermeister:	Tariro Masayiti

Alkohol	13,0%
Restzucker	2,3 g/l
pH	3,74
Total Acidity	5,5 g/l
Total Extract	30,3 g/l

WINEMAKING:

Jede Rebsorte wurde separat geerntet und vinifiziert. Cabernet Sauvignon und Pinotage sind auf einem Kalksteinrücken gepflanzt, der starken Winden und viel kühleren Temperaturen ausgesetzt ist, was zu kleineren Trauben mit kleinen Beeren führt. Der Merlot ist auf einem flachen Weinberg unter Kalkstein gepflanzt und reift mit guter Farbe und attraktiven Tanninen. Die Trauben wurden von Hand ausgewählt und geerntet und über Nacht in einem Kühlraum aufbewahrt. Nach dem Sortieren und Abbeeren wurden die Trauben 4 bis 6 Tage lang kalt mazeriert und mit einheimischen Hefearten in offenen 1.000-Liter-Tankgärbehältern vergoren. Alle drei Sorten wurden alle 3 bis 4 Stunden (tagsüber und nachts) mit Lichtunterbrechungen vergoren, um die Extraktion von Farbe, Aroma und Tanninen zu optimieren. Nach der Gärung wurde der Wein abgepresst und für die malolaktische Gärung in Fässer gefüllt. Vor dem Verschnitt und der Abfüllung wurde der Wein 27 Monate lang gereift.

RANGEBESCHREIBUNG:

Mehr als 250 Millionen Kinder haben weltweit keinen Zugang zu Bildung. Armut, Elend, Hunger, Flucht oder religiöse Radikalisierung... Die Folgen betreffen am Ende uns alle. Unsere Vision: Kinder und Erwachsene sollen Fähigkeiten entwickeln, ein selbstbestimmtes und selbstverantwortliches Leben zu führen. Das Sozialprojekt "Children's Book Network Südafrika" setzt an dieser Stelle an. Die Idee entstand bei einer Weinprobe mit dem Weingut Springfontein in Südafrika. Ein Wein soll diesen Kindern zu Bildung verhelfen. Johst Weber, Michael Grimm und weitere Mitglieder des Rotary Club Rottweil kreierten diese großartige Version eines raren Cape Blends mit Cabernet und Merlot als Partner des Pinotage. Beim Genuss einer jeden Flasche unterstützen Sie direkt dieses Charity-Projekt. Der gesamte Ertrag kommt den Kindern zugute.



Handcrafted bottled at Springfontein Wine Estate

www.springfontein.co.za | www.facebook.com/springfontein