

BIO



29025923 | 2023

STELLENBOSCH SYRAH



Stark-Condé



Südafrika
Western Cape



Syrah



Stark-Condé
STELLENBOSCH

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Stellenbosch Syrah 2023 von Stark-Condé zeigt eine schlichte Eleganz, geprägt von Aromen reifer Pflaumen, zarten Veilchen und einem Hauch von Kräutern. Das Terroir der Weinregion Western Cape kommt dabei deutlich zum Ausdruck. Das Familienweingut, bekannt für qualitativ hochwertige Cabernet Sauvignons, erreicht mit diesem Syrah eine harmonische Balance zwischen Frische und Tiefe. Dies spricht Liebhaber raffinierter Rotweine aus Südafrika an.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Naturkorken
Biokontrollstellennummer ZA-BIO-154
EAN Flasche / EAN Karton 6009669350055
16009669350052

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weinland Ariane Abayan GmbH
20251 Hamburg
DE



PRODUZENTEN-INFO

Stark-Condé Wines liegt auf der historischen Farm Oude Nektar im Jonkershoek-Tal, rund 50 Kilometer östlich von Kapstadt. Das Familienweingut trägt den Namen zweier Linien: „Stark“ erinnert an die Mutter von Gründer Hans Schröder, „Condé“ an die kubanischen Wurzeln von Schwiegersohn José Condé.

Inmitten unberührter Natur entstehen hier charaktervolle Weine, die international geschätzt werden.

Die Geschichte von Stark-Condé beginnt Ende der 1980er-Jahre, als Hans Schröder nach Jahrzehnten im Ausland mit seiner Familie nach Stellenbosch zurückkehrte und die Farm Oude Nektar erwarb. Einige Jahre später entdeckte sein Schwiegersohn José Condé die Liebe zum Weinbau – und machte die ersten Weine noch mit einfachstem Equipment. Der Erfolg stellte sich schnell ein: Schon der erste Jahrgang erregte die Aufmerksamkeit internationaler Kritiker. Heute entstehen auf Stark-Condé Weine, die das Jonkershoek Valley unverfälscht widerspiegeln. Die Weinberge liegen inmitten unberührter Natur, ein Großteil des Anwesens bleibt bewusst unbebaut und dient als Rückzugsraum für die heimische Flora und Fauna. Im Keller setzt das Team auf traditionelle Methoden und sorgfältige Handarbeit. So entstehen Weine mit Tiefe und Klarheit, die die Handschrift der Familie tragen und das Potenzial von Stellenbosch eindrucksvoll zeigen.