



66101022 | 2022

DAVID & NADIA GRENACHE

 David & Nadia

 Südafrika
Western Cape Swartland

 Grenache



David & Nadia
Wine of origin Swartland

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ohne Frage zählen David und Nadia mit ihrer Boutique-Winery zu den Shootingstars, nicht nur im aufblühenden Swartland. Die Weine dieser beiden neuen Ikonen am Cap werden hoch prämiert und ausgezeichnet. Dieser Grenache legt ein genussvolles Zeugnis ihres Könnens ab. Dicht, komplex und geschmeidig im intensiv dunkelbeerigen Bouquet, ebenso samtig, den Gaumen komplett auskleidend im Geschmack. Eine Benchmark für Grenache der Neuen Welt.

HERKUNFT

Boden Schieferboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung Maischegärung

Reifung in Beton 12 Monate
im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
6009881014742
26009881014746

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Grand Cru Select Distributionsgesellschaft mbH
53227 Bonn
DE



David & Nadia

Wine of origin Swartland

PRODUZENTEN-INFO

Erst 2010 haben David und Nadia in Swartland ihr Aufsehen erregendes Projekt gestartet und sind mit Tempo an der Spitze gelandet! Das familiengeführte Weingut konzentriert sich auf alte Buschweinstein aus verschiedenen Gebieten und Bodentypen im ganzen Swartland. Im Weinberg streben Sie einen biologischen Anbau an und im Keller arbeiten sie so natürlich wie möglich.

Erst 2010 haben David und Nadia in Swartland ihr Aufsehen erregendes Projekt gestartet – und sind mit Tempo an der Spitze gelandet! David & Nadia ist ein familiengeführtes Weingut, Sie konzentrieren sich auf ein Spektrum von organischen, alten und trockenen Land-Buschweinstein aus verschiedenen Gebieten mit unterschiedlichen Bodentypen im ganzen Swartland, die von Gleichgesinnten bewirtschaftet werden. Das Weingut ist Mitglied der Swartland Independent Producers.

Im Weinberg streben Sie einen biologischen Anbau an und im Keller arbeiten Sie so natürlich wie möglich. Es geht schließlich um den Boden und die Weinberge. David & Nadia glauben an einen reinen, frischen und natürlichen Stil, bei dem Lage und Boden mit minimalen Einflüssen aus Sicht der Weinbereitung bearbeitet werden.