

NICK FALDO SELECTION SHIRAZ 2005

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Katnook Estate
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1890
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 380 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Freixenet-Gruppe
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Wayne Stehbens
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Coonawarra
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Shiraz (85 %), Cabernet Sauvignon (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
36,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
79,00
- ▶ **ph** (ph)
3,37
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



NICK FALDO SELECTION SHIRAZ 2005

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Sporncordon
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Terra Rossa (Ton-Kalkstein-Böden)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
60-80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
63 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
März - April
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schöning** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
80 % des Weines reift 12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gerichte: Gulasch / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Feine Fruchtaromen nach Pflaumen sowie Lakritz. Der dreizehn-monatige Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche hat ihn reifen lassen und ihm zusätzliche Komplexität durch Aromen von Vanille und Zedernholz verliehen. Harmonischer, ausdrucksvoller Wein mit einer perfekten Trinkreife und langem, samtigen Abgang.
Ein guter Golf-Kurs und ein exzellenter Wein haben eines gemeinsam: es ist der Boden, der ihnen Qualität verleiht. Der britische Weltklasse Golfer Nick Faldo (6-facher Major Championship-Sieger) ist ein passionierter Weintrinker. Bei einem Besuch in Coonawarra war er begeistert von den dort typischen Terra-Rossa-Böden und den Weinen, die diese kleine Weinregion hervorbringt. Gemeinsam mit dem befreundeten Kellermeister Wayne Stehbens vom Weingut Katnook Estate entstand die Idee, eine eigene Weinlinie zu entwickeln. Über 50 individuelle Partien von Katnook Estate Weinen wurden von beiden verkostet und schließlich die Besten davon ausgewählt, welche dann als ›Nick Faldo Selection‹ abgefüllt wurden. Daher ist der ›Faldo Shiraz‹ auch ein typischer Coonawarra-Vertreter seiner Art!
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Riddoch Highway
5263 Coonawarra
Australien (South Australia)