

Sonnenanbetende, offen bewaffnete, mit Leier vergitterte Reben sorgen für maximale Fruchtreife, insbesondere wenn sie an den Hängen des Simonsbergs in verwitterten Granit- und Eichenblattböden gepflanzt werden.

VINIFIKATION:

Die Früchte werden ziemlich reif und spät in der Saison gepflückt. Der geklärte Saft wird dann in 225 l französischen Eichenfässern fermentiert, wo er häufig gerührt und stabilisiert wird. Es wird 100% neue Eiche verwendet und der Wein bleibt bis zur Abfüllung etwa 4 Monate später in Kontakt mit seiner Hefe.

ALTERSPOTENZIAL: Am besten innerhalb von 8 bis 10 Jahren geniessen

Alc 14% RS 2,3 g / l pH 3,3 TA 6,1 g / l

Degustationsnotiz:

Wie ein geschätztes Familienmitglied ist dieser Viognier grosszügig und warmherzig. Reben mit geringem Ertrag produzieren Trauben mit intensiven Aromen von Aprikose, Pfirsich und Grapefruit. Die Fassgärung in kleinen Barriques aus französischer Eiche trägt zu komplexen Noten von Zimt, Nelke und Sternanis bei. Sechs Monate Reifung auf der Hefe sorgen für eine butterartige Textur und ein kraftvolles Finish.

Passt zu:

Cremiger Käse, Currys und stark aromatisiertes Fusionsfutter.





Während die zur Herstellung dieses Weins verwendeten Viognier-Trauben tatsächlich an einem sanften Hang gepflanzt werden, bezieht sich der Name dieses Weins tatsächlich auf das Paarl-Gehöft, bekannt als Hillside, das von Backsbergs Gründer C. L. Back erbaut wurde. Es ist eine Hommage an Michael Backs liebevolle Beziehung zu seinen Grosseltern in der dritten Generation und an die glücklichen Erinnerungen, die in diesem Haus entstanden sind.

100% Viognier

AUSZEICHNUNGEN: 90 Punkte-Tim Atkin '18
87 Punkte-John Platter'19 & '20

