Mullineux & Leeu Family Wines nasce dalla collaborazione tra Chris ed Andrea Mullineux e Analjit Singh proprietari di aziende nella regione dello Swartland. Il nome della cantina prende origine dal cognome di Chris ed Andrea, Mullineux, e dalla traduzione dal sanscrito della parola Singh che significa "leone" in afrikaans Leeu.
I vigneti Mullineux & Leeu Family Wines sono ubicati nella Western Cape, area geologicamente antica, frutto prima dello scontro tettonico, avvenuto milioni di anni fa', che ha prodotto un terreno caratterizzato dalla cristallizzazione del magma in rocce granitiche e scisti, a cui successivamente, a causa dei movimenti dei continenti, si è aggiunto un deposito arenario detto Cape Supergroup. La gestione agronomica segue metodi naturali. Il clima, ottimale alla coltivazione della vite, è caratterizzato da estati poco piovose e raffrescate da brezze provenienti dall'Oceano Atlantico. Le varietà coltivate sono perlopiù: Chenin Blanc e Syrah, seguono Grenache Blanc, Viognier, Clarette Blanche, Semillon Gris, Carignan, Mourvédre, Cinsault, … Anche in cantina la politica è poco interventista (no lieviti, no filtrazione, no enzimi, no acidificazioni, …). In breve tempo Mullineux & Leeu Family Wines è divenuta una delle più conosciute del Sud Africa anche in ambito internazionale: Andrea Mullineux è stata nominata dalla rivista Wine Enthusiast's 2016 International Winemaker of the Year.

Mullineux Schist Syrah

Varietà Syrah.

Vigneti Le uve provengono da un singolo vigneto di 20 anni di età, impiantato su suoli ricchi di scisto e di roccia sedimentaria detta shale, situato nellla tenuta Roundstone, nell'area di Kasteelberg.

Vinificazione I grappoli interi vengono trasferiti in fusti di rovere francese (500 l) aperti, in cui avviene la fermentazione con lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce perdura per circa quattro settimane. Il vino viene poi travasato in fusti di rovere francese, usati e nuovi, per la fermentazione malolattica. Qui ha luogo anche l'affinamento, che perdura per un totale di 21 mesi. Il vino viene immesso sul mercato solamente dopo circa dieci mesi di maturazione in bottiglia.

Caratteristiche E' il Syrah più strutturato fra quelli prodotti dalla cantina Mullineux & Leeu a partire da singoli vigneti. Dal bouquet ricco di note di pepe nero, spezie e frutta a bacca nera, al palato è corposo, dal gusto sapido, caratterizzato da tannini setosi che ben bilanciano la naturale acidità. La migliore espressione del terroir di Kasteelberg.