

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon Stellenbosch - 2014

Artikelnummer:	4937
Jahrgang:	2014
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2031
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 92% Cabernet Franc 8%

Tim Atkin	94 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	87 Punkte
Wine Advocate	94 Punkte

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.22

Vinifikation

Das Traubengut für den Boekenhoutskloof Stellenbosch Cabernet Sauvignon wurde handgelesen und in kleinen Kisten zur Kellerei transportiert, wo es zunächst mit großer Sorgfalt handverlesen und entrappt wurde. Zur Gärung wurden die Trauben in Tanks aus Edelstahl gefüllt, wo sie zunächst einer Kaltquellphase unterzogen wurden und anschließend bei 27-30 °C fermentierten. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurde der Wein für die malolaktische Gärung in 225 l Fässer gefüllt. Der Wein reifte in französischen Barriques aus dem Hause Sylvain und Saury und wurde vor Abfüllung auf die Flasche noch leicht mit Eiweiß verfeinert.

Charakter

Von bordeauxroter Farbe fließt der Boekenhoutskloof Stellenbosch Cabernet Sauvignon ins Glas und verwöhnt die Sinne mit einer ungemeinen Üppigkeit, einer hervorragenden Struktur und jugendlicher Eleganz. Noten wilder Beeren, dunklen Cassis' sowie Anklänge feiner Gewürze zeichnen diesen edlen Tropfen aus. Seine raffinierten Tannine sind wohl eingebunden und lassen auf ein bemerkenswertes Lagerungspotenzial schließen.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu feinen Fleischgerichten aller Art, zum Beispiel auch südafrikanisches Wildfleisch wie Springbock, Gnu oder Kudu.

