Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

Tokara Director's Reserve Red - Gereift - 2013

Artikelnummer:	5740
Jahrgang:	2013
Produzent:	Tokara
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 67% Merlot 16% Petit Verdot 7% Cabernet Franc 5% Malbec 5%

Robert Parker	92 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	93 Punkte

CHF 85.00
inkl. MwSt CHF 6.37

Vinifikation

Für diesen Wein werden nur die Trauben von den besten Blöcken und aus den besten Teilen dieser Blöcke verwendet. Der durchschnittliche Ertrag liegt zwischen 5 und 10 t/ha. Die Trauben wurden zwischen dem 9. März und dem 11. April bei optimaler Reife von Hand gelesen. Nach dem Entrappen werden die Trauben ohne Pumpen direkt in den Gärtanks gepresst. Es folgt eine Kaltmazeration von bis zu 5 Tagen bevor die Gärung spontan beginnt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks und Holzfermentern und der Wein wurde für eine bessere Extraktion zwei mal täglich aufgerührt und anschliessend für die malolaktische Gärung in Fässern aus französischer Eiche gefüllt. Nach der malolaktischen Gärung und dem Schwefeln reifte der Wein für 22 Monate in französischen Barriques, wovon 57% neue Fässer und der Rest ältere Fässer waren. Dieser Rotwein wurde im Januar 2014 ohne Filtration in Flaschen abgefüllt. Es wurden nur 28.000 Flaschen produziert.

Charakter

Eine beeindruckende Farbtiefe - intensives Rubinrot. Im ersten Moment wirkt der Wein in der Nase etwas schüchtern, nach einer Weile an der Luft öffnet sich jedoch ein intensiver Duft nach roten und schwarzen Beeren mit Unterstützung von getrockneten Kräutern, Eukalyptus, Zedernholz und einer feinen Mineralität. Am Gaumen geradlinig und klar. Dunkle Kirschen, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren zeigen ihre Intensität. Kräuter und Graphitnoten geben der Fruchtexplosion die perfekte Balance. Ausgeprägte Tannine machen den langen Abgang zu einem schönen Finish.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu Rinderbraten oder gegrilltem Filetsteak an einer Rotweinsauce. Begleitet auch hervorragend ein Osso Bucco mit Rotweinschalotten, Cremolata und weisser Polenta.