

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Waterkloof Cabernet Sauvignon Circumstance - 2015

Artikelnummer:	5782
Jahrgang:	2015
Produzent:	Waterkloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's 4 Sterne
Decanter 93 Punkte

~~CHF 29.00~~

CHF 24.00

inkl. MwSt CHF 1.80

Vinifikation

Wir ernten nach Geschmack und verbringen viel Zeit in den Weinbergen, um zu sehen, wie sich die Aromen entwickeln. Die Trauben wurden entrappt, von Hand sortiert und mittels Schwerkraft in unsere offenen Holzfermenter gefüllt. Die natürliche Gärung begann spontan - unter Verwendung der auf der Frucht vorhandenen Wildhefen. Während der Fermentation wurden Punch-Downs (zweimal täglich) verwendet, um eine weiche und langsame Farb- und Tanninextraktion zu gewährleisten. Die Weine verbrachten 30 Tage auf den Schalen, um die Integration der Tannine zu unterstützen und die Farbe zu stabilisieren. Die Schalen wurden durch Schwerkraftstrom vom Saft getrennt und in einer Korbpresse sanft gepresst. Der Wein durchlief eine malolaktische Gärung im Fass und wurde dann 20 Monate lang in neuen (20%), zweiten und dritten französischen Fässern (80%) gelagert. Wir verfeinern nie eine unserer Rotweine, so dass die Trauben ehrlich und rein im Wein zum Ausdruck kommen. Es wurde nur Schwefel zugesetzt und keine weiteren Zusätze wie Weinsäure oder Enzyme erlaubt.

Charakter

In Ihrem Glas werden Sie üppige Noten von roten Beeren aufgreifen, die durch die traditionellen Noten von Bleistiftspänen ausgeglichen werden. Am Gaumen zeigt sich eine große Konzentration mit sehr feinen Tanninen und großer Länge.

Trinkempfehlung

Dieser Cabernet Sauvignon ist ein perfekter Begleiter für eine Vielzahl von Gerichten, passt aber nahtlos zu Entenbrust mit etwas knuspriger Haut an der Seite