

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Warwick Cabernet Sauvignon Blue Lady - Gereift - 2015

Artikelnummer:	5900
Jahrgang:	2015
Produzent:	Warwick
Region:	Simonsberg-Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Vinous	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Platter's	5 Sterne
Decanter	93 Punkte
Vinum	17.5 Punkte

**CHF 44.00**

inkl. MwSt CHF 3.15

### Vinifikation

Der einzelne Weinberg wurde über einen Zeitraum von vier Tagen von Hand gelesen. Die Ernte begann am frühen Morgen. Im Keller wurden die Trauben entstielt, schonend zerkleinert und auf einem Vibrationssortiertisch handverlesen. Eine siebentägige Kaltmazeration wurde durchgeführt, um die Farbe zu extrahieren, bevor die Gärung begann. Eine isolierte Hefekultur aus Bordeaux wurde hinzugefügt und eine warme Kurz-Fermentation mit täglichen Kuvertierungen und zwei Rack-and-Returns durchgeführt. Nach der Gärung wurde der Wein eine Woche lang auf den Schalen belassen, damit die Tannine polymerisieren konnten. Nach einer leichten Kelterung wurde der Wein in Edelstahltanks malolaktisch vergoren und zur Reifung in 225-Liter-Fässer aus französischer Eiche mit mittlerem und leichtem Toast gefüllt. Der Wein wurde mit einer leichten Filtration abgefüllt und 12 Monate vor der Freigabe in der Flasche gelagert.

### Charakter

Hier findet sich das attraktivste Bouquet der neuesten Warwick-Veröffentlichungen: reine Brombeere und Heidelbeere, geschnürt mit Graphit- und leichten Unterholzdüften. Hier herrscht eine beeindruckende Harmonie. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit saftigem, reifem Tannin. Sie basiert auf einem Kern aus graphithaltiger schwarzer Frucht mit Noten von schwarzer Olive und Sole, und die Struktur im Abgang ist beeindruckend und von großer Frische. Der Nachgeschmack bietet knackigen schwarzen Pfeffer und ergänzt einen sehr feinen Cabernet aus dem Anwesen.

## **Trinkempfehlung**

Ein klassischer Wein liebt ein klassisches Gerichte, wie gebratener Rindshochrücken mit Steinpilzsalz und handgeschnittenen Pommes Frites, oder eine gerücherte Schweinelende, serviert mit Parmesanpüree.