

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



0.375 L



## Stellenrust Simplicity 375ml - 2016

Artikelnummer:	5964
Jahrgang:	2016
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.1 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2016 - 2021
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 50% Cabernet Sauvignon 28% Merlot 22%

Keine Bewertungen vorhanden.

**CHF 9.90**

inkl. MwSt CHF 0.71

### Vinifikation

Die Trauben stammen von drei verschiedenen Weinfarmen. Der Shiraz mit seinen dichten Pfeffernoten kommt vom Helderberg, der Cabernet Sauvignon mit der Stilistik von Schokolade und Minze von der Bottelary Farm und der Merlot stammt von den Lehmböden im Devon-Tal. Nach der Lese werden die Trauben separat für 48 Stunden kalt mazeriert und mit französischen Hefestämmen geimpft. Die Gärung mit der Schale variiert zwischen 6 und 10 Tagen. Nach dem Abpressen beendet der Wein die malolaktische Gärung im Edelstahltank. Die einzelnen Rebsorten werden assembliert und 12 Monate lang in 90% französischen und in 10% amerikanischen Eichenfässern gereift.

### Charakter

In der Nase zeigt dieser Rotwein würzige Mokka-Noten und einige Vanillearomen. Der Geschmack ist reichhaltig gefüllt mit reifen Früchten, Pfeffer und Noten von Veilchen, Cassis und dunkler Schokolade. Das Finish ist durch die feinen Merlot-Aromen und dem Einsatz der amerikanischen Eiche sehr harmonisch.

## **Trinkempfehlung**

Begleitet sehr gut Medallions vom Rinderfilet mit einer groben Senfsauce oder einem Rindfleischburger mit Cheddar­käse, knusprigen Speck und einer rauchigen Barbequesauce.