

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Waterkloof Cabernet Franc Circumstance - 2015

Artikelnummer:	5780
Jahrgang:	2015
Produzent:	Waterkloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2025
Traubensorten:	Cabernet Franc 100%

Platter's	3.5 Sterne
Robert Parker	89 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte

CHF 29.00

inkl. MwSt CHF 2.07

Vinifikation

Wir ernten nach Geschmack und finden es wichtig, viel Zeit in den Weinbergen zu verbringen, um zu sehen, wie sich die Aromen entwickeln. Alle unsere Trauben werden von Hand gelesen, über Nacht gekühlt und am nächsten Morgen verarbeitet. Die Cabernet Franc Trauben wurden entrappt, handverlesen, so dass nur die besten Beeren über das Schwerkraftflusssystem unseres Weinguts in die Holzfermenter eingebracht wurden. Die alkoholische Gärung begann spontan mit der Verwendung der in unseren chemiefreien Weinbergen vorkommenden natürlichen Hefen. Während der Gärung wurden zweimal täglich Punch-Downs durchgeführt, um eine moderate Extraktion von Farbe und Tannin zu gewährleisten. Der Wein verbrachte insgesamt 30 Tage auf den Schalen, um die Integration der Tannine zu unterstützen, was zu einem runden Wein führte. Die Schalen wurden mittels Schwerkraft vom Saft getrennt und anschließend in einer Korbpresse schonend gepresst. Der gesamte Wein durchlief die malolaktische Gärung in hauptsächlich französischen Fässern mit 2. und 3. Füllung und wurde dann 23 Monate lang gelagert. Wir machen den Wein so natürlich und ungezähmt wie möglich, ohne Zusatz von Säuren oder Enzymen.

Charakter

Schöne rote Frucht nuances, vor allem Sauerkirschen, - und Gewürze sind in der Nase präsent. Das Mundgefühl ist lang und elegant, harmonisiert mit weichen Tanninen und frischer Säure.

Trinkempfehlung

Die Lebendigkeit des Cabernet Franc macht ihn zu einem ausgezeichneten Gastronomiepartner. Genießen Sie diesen Wein zu einem gebratenen Schweinelendengericht.