

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Stellenrust Cinsaut - 2016

Artikelnummer:	6076
Jahrgang:	2016
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2025
Traubensorten:	Cinsaut 100%

Robert Parker	83 Punkte
Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	90 Punkte
Vinous - Neal Martin	4 Punkte

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.42

Vinifikation

Die Erhaltung unserer alten Weinberge ist für Stellenrust ein integraler Bestandteil der Zukunft. Unser Ziel ist es, die großen Früchte dieser Trauben durch harte Arbeit bei der Wiederbelebung ihrer Weinberge zu erkennen. Man glaubt, dass alte Weinberge den alten Menschen sehr ähnlich sind. Die meisten von ihnen haben Frieden in sich selbst gefunden - es ist unsere Mission, der Welt die Eleganz zu zeigen, die ein solcher innerer Frieden hervorbringen kann. Nach der Lese erfolgt die kalte Mazeration für mindestens 2 Tage. Die aktive Vergärung auf der Schale durch eine Kombination von Rhone und Bordeaux-Hefe erfolgt in offenen Betonbehältern mit regelmäßigen Stanzungen der Kappe. Der Wein wird 7-10 Tage auf der Schale gelagert und beendet die malolaktische Gärung in Edelstahltanks. Danach wird er 16 Monate lang in 10% neuen und den Rest in französischen Eichenfässern gereift

Charakter

Dieser Wein bietet bezaubernde Erdbeere, rote Kirsche und lebhaft erdige Noten in der Nase. Diese Aromen entwickeln sich zu einem seidigen Gaumen mit reifen Früchten und feiner Zedernholz-Eiche.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu eine schönen Paella.