

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Anthonij Rupert Blend - 2011

Artikelnummer:	6241
Jahrgang:	2011
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Coastal Region
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 42% Merlot 5% Petit Verdot 3%

Robert Parker 87 Punkte
Tim Atkin 92 Punkte

CHF 109.00

inkl. MwSt CHF 8.17

Vinifikation

Aus der Spitzenlinie des gleichnamigen Weinguts, die von Weinguts-Eigentümer Johann Rupert zur Erinnerung nach seinem verstorbenen Bruder Anthonij benannt wurde. Die Auswahl der Rebhänge für die Anthonij Rupert Weine findet nach den Kriterien der Qualität der spezifischen Abhang- und Boden-Typen statt. Die Reben für diesen Wein stammen zu 65 % aus Rooderust und zu 35 % aus L`Ormarins. Nach der Handlese werden die Trauben in Boxen gekühlt ins Weingut gebracht. Dort werden sie per Hand nochmals sortiert und im Anschluss vergoren. Der Wein lagert über 18-24 Monate in 90 % neuen französischen Barriques und weitere 24 Monate in der Flasche.

Charakter

Der Anthonij Rupert Main Blend ist ein äußerst komplexes Cuvée aus Cabernet Franc (50%), Cabernet Sauvignon (42%), Merlot (5%) und Petit Verdot (3%), das bereits mit seinem vielschichtigen Bouquet aus sahnigen Nuancen und würzigen Eichennoten beeindruckt. Die fruchtigen Aromen von schwarzen Kirschen und Pflaumen machen das Fest für die Sinne in Kombination mit vegetabilen Tabaknuancen und einem leichten Veilchenduft perfekt. Am Gaumen setzt sich das elegante Duett von Frucht- und Eichennoten fort. Dunkle Früchte werden auf raffinierte und anmutige Weise von Kakao, Gewürzen und erdigen Tönen umspielt. Er verwöhnt den Geniesser mit seiner samtig, weichen Textur die noch lange nachhallt.

Trinkempfehlung

Der Anthonij Rupert Main Blend ist der ideale Begleiter zu dunklem, pikant zubereiteten Fleisch. Insbesondere zu Wildgerichten mit Preiselbeeren mundet der starke Rotwein ausgezeichnet.