

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Oldenburg Rhodium - Gereift - - 2013

Artikelnummer:	6137
Jahrgang:	2013
Produzent:	Oldenburg
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Franc 15% Petit Verdot 5% Merlot 75% Malbec 5%

Platter's	4 Sterne
Jancis Robinson	14.5 Punkte
Robert Parker	86 Punkte

CHF 44.00

inkl. MwSt CHF 3.15

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen, sortiert, entrappt, leicht angequetscht und in offenen Fermentern gegeben. Die Rebsorten werden einzeln vinifiziert und 3 Tage kalt mazeriert mit anschliessender alkoholischer Gärung und regelmässigen Pump Overs. Nach dem Abpressen wird der Wein assembliert und lagert nach der malolaktischen Gärung für 19 Monate in 300 Liter Holzfässer aus französischer Eiche, wovon 50 % neu sind.

Charakter

Schwarze Früchte und Minze kommen in der Nase dieses facettenreichen Weines mit würzigen Untertönen zum Vorschein. Gut integrierte Eiche zeigt sich als leichtes Karamellaroma mit grosser dezenter Kraft, schöner Eleganz und roher Finesse. Der Gaumen zeigt verführerische Mineralität und köstliche Saftigkeit.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu kräftigem Fleisch wie Wild, Lamm oder Rind.