

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Single Vineyard Cabernet Sauvignon - Z.Zeit Ausverkauft - 2015

Artikelnummer:	6852
Jahrgang:	2015
Produzent:	Rust en Vrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Greg Sherwood MW	93 Punkte

CHF 119.00

inkl. MwSt CHF 8.92

Vinifikation

Mediterranes Klima mit genau 469 mm Niederschlag während der Weinlese. Rust en Vrede ist ein wärmerer Mikrokosmos im Helderberg, weshalb wir uns auf Rotweine spezialisiert haben, insbesondere Cabernet Sauvignon und Syrah, die sich für körperreiche Weine mit kräftiger Struktur eignen. Dieser Single Vineyard (Block 4) produziert den hochwertigsten Cabernet Sauvignon auf dem Anwesen und besteht aus zwei Klonen: 46C und CS163. Im Jahr 2000 auf dem Boden von Tukulú gepflanzt, der aus Helderberger Granit und Tafelbergsandsandstein stammt, mit kleinen Eisenablagerungen, die eine gute Wasserspeicherung aufweisen, die in trockenen Jahren nur einen mäßigen Weinstress ermöglicht. Eine höhere Sandsteinmenge ermöglicht mehr Drainage, was zu einem schwächeren Wachstum und intensiveren Weinen führt, die sorgfältig überwacht und durch Tropfenbewässerung ergänzt werden. Dieser Cabernet wurde für 22 Monate in einer Kombination aus französischen Barriquefässern und 300 Liter französischen Eichenfässern (50% neu) ausgebaut.

Charakter

Der 2015 Single Vineyard Cabernet Sauvignon hat ein raffiniertes, konzentriertes Bouquet von reinen Brombeer- und Himbeerfrüchten mit Noten von Marmelade und geschmolzenem Teer. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit feinem Tannin, einer wohlüberlegten Säure und einem recht herzhaften Stil. Die eisenhaltige Oberfläche ist fast bordeauxartig.

Trinkempfehlung

Ein klasse Weiden man sehr gut zu einer Zigarre trinken kann.