

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Stellenrust Timeless - Gereift - 2015

Artikelnummer:	6744
Jahrgang:	2015
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc

Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	91 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Die Trauben für diesen Blend stammen aus den Gebieten Helderberg, Bottelary und Devon Valley. Nach der Lese werden die Trauben angequetscht, zwischen 2 und 4 Tagen kalt eingemaischt und mit französischen Hefestämmen geimpft. Die alkoholische Gärung mit der Schale dauert zwischen 14 und 20 Tage, wobei die Temperatur zwischen 20°C und 29°C schwankt. Dadurch entsteht nicht nur eine grössere Extraktion von Früchten und Tanninen sondern auch eine Vielzahl von Aromen. Die drei Rebsorten beenden teilweise die malolaktische Gärung in Holzfässern und lagern separat für 18 Monate auf der Gärhefe. Anschliessend werden die drei verschiedenen Rebsorten assembliert und reifen für weitere 6 Monate im Holzfass.

Charakter

In der Nase bietet der Timeless eine schöne Frische von Menthol angereichert mit dunklen Beeren und Cassis. Am Gaumen ist er schokoladig mit Aromen von Minze und ausgewogenen Tanninen. Das Finish ist anhaltend wobei die Tannine sich auf dem mittleren Gaumen konzentrieren.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu kräftigem dunklem Fleisch wie Wild, Rind oder Lamm.