

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



DeMorgenzon Maestro Red - RESTPOSTEN - 2016

Artikelnummer:	6999
Jahrgang:	2016
Produzent:	DeMorgenzon
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 39% Merlot 38% Cabernet Franc 13% Malbec 10%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
Robert Parker	89 Punkte
WINEMAG SA	96 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 29.00~~

CHF 15.90

inkl. MwSt CHF 1.19

Vinifikation

Diese Weinberge befinden sich auf dem Hof DeMorgenzon im Stellenboschkloof. Die Böden sind meist aus verwittertem Granit, was den Weinen eine natürliche Ausstrahlung und jugendliche Kraft verleiht. Die vergitterten Weinberge werden so bewirtschaftet, dass ein natürlicher hoher Säuregehalt und volle Geschmackskonzentration gewährleistet sind. Die Trauben wurden von Hand gelesen, entstielt und bei 22°C bis 27°C bei regelmässigen Push Downs und Pump Overs spontan vergoren. Es erfolgte eine verlängerte Mazeration auf der Schale um den Wein seine Länge zu verleihen und die Farbe zu stabilisieren. Nach dem Abpressen schloss der Maestro Red die malolaktische Gärung im Fass ab und reifte anschliessend für 18 Monate kombiniert in kleinen französischen Eichenholzfässern, 3000 Liter Fuder und Zementtanks.

Charakter

Dieser Wein hat Noten von Cassis mit reichen, roten Früchten, getrockneten Kräutern, Parfüm und Pflaumen in der Nase. Der Gaumen ist weich und seidig mit integrierten Aromen von Zigarrenkisten und schwarzen Früchten.

Trinkempfehlung

Dieser Rotwein passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten mit Rind, Lamm oder Wild.