

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



DeMorgenzon Maestro Blue - 2017

Artikelnummer:	6998
Jahrgang:	2017
Produzent:	DeMorgenzon
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Grenache Noir 44% Mourvèdre 29% Shiraz / Syrah 21% Petite Sirah 6%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Decanter	93 Punkte

~~CHF 29.00~~

CHF 24.00

inkl. MwSt CHF 1.72

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 Blue 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 roten und schwarzen Beerenfrüchten, weißem Pfeffer und Gewürzen. Der Gaumen ist fein strukturiert und zeigt eine Reihe von reifen Frucht- und Blumennoten mit einem anhaltenden Nachgeschmack.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu kurzgebratenen Wildgerichten, wie Rehrücken Baden Baden.