

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vergelegen Cabernet - Merlot - 2013

Artikelnummer:	7264
Jahrgang:	2013
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 43% Merlot 40% Cabernet Franc 11% Petit Verdot 3% Malbec 3%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 90 Punkte

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Bei Vergelegen werden alle Trauben von Hand gelesen und anschließend 48 Stunden lang in einem Kühlcontainer bei -20°C gelagert. Die kühlen Trauben (8-10°C) werden dann sorgfältig auf eine Kombinationen von Vibrationstischen und langsam laufenden Förderern sortiert, wobei zwischen 1,5-3 Tonnen pro Stunde sortiert werden. Die Trauben werden entrappt, aber nicht gequetscht und der Most kalt für 7 Tage mazeriert, gefolgt von einer spontanen Gärung von 4 Tagen, danach werden kultivierte Hefe hinzugefügt und die Gärung abgeschlossen. Der junge Rotwein wurde dann für weitere 6-7 Wochen auf den Schalen belassen, bevor er 18 Monate lang in zu 20% neuen Fässer gefüllt wurde und dann Anfang Dezember 2014 abgefüllt wurde.

Charakter

Milde Aromen von Pflaume, Johannisbeere, Holzrauch und Tabak. Geschmeidig, rauchig und unkompliziert, mit komplexen Aromen von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen, Tabakblättern und Kräutern; in seinem Fruchtcharakter viel mehr rot als schwarz. Verleiht eine staubige, feinkörnige Textur mit gerade so viel Säure, dass Form und Gleichgewicht erhalten bleiben. Jetzt zugänglich, aber es gibt keine Eile ihn zu trinken. Schließt mit guter Breite ab.

Trinkempfehlung

Ein großartiger Begleiter für die meisten Speisen, einschließlich Pizzen, Nudeln und Fleisch- oder Hühnergerichte, oder einfach nur genießen.