

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Cabernet Sauvignon - 2017

Artikelnummer:	7338
Jahrgang:	2017
Produzent:	Rust en Vrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Vinum	16.5 Punkte
Decanter	92 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte

~~CHF 37.00~~

CHF 33.00

inkl. MwSt CHF 2.47

Vinifikation

Rust en Vrede ist ein wärmerer Mikrokosmos im Helderberg-Gebiet, weshalb wir uns auf Rotweine spezialisiert haben, insbesondere auf Cabernet Sauvignon und Syrah, die sich für körperreiche Weine mit kräftiger Struktur eignen. Ungefähr 60% des Gutes sind mit Cabernet Sauvignon bepflanzt. Sieben Klone dieser Sorte werden hier angebaut. Unsere nach Norden ausgerichteten Weinberge sind auf Tukulu-Boden gepflanzt, der aus Helderberg-Granit und Tafelberg-Sandstein besteht, mit kleinen Ablagerungen von Eisenstein, der eine gute Wasserspeicherung aufweist, die in trockenen Jahren nur mäßigen Rebstress zulässt. Ein höherer Sandsteinanteil ermöglicht eine bessere Drainage, was zu schwächerem Wachstum und intensiveren Weinen führt, die sorgfältig überwacht und durch Tröpfchenbewässerung ergänzt werden. Die Ernte begann am 28. Februar 2017. Der Winter 2016 war extrem trocken, mit einem maximalen Niederschlag von 579 mm, der deutlich unter dem Durchschnitt von 712 mm lag. Die kühlen Monate nach dem Winter lösten einen guten Knospenaufbruch aus, gefolgt von einem sofort trockenen Wetter. Diese Bedingungen führten zu einer hohen Anzahl von Trauben, die kleinere Beeren (20% kleiner als üblich) hervorbrachten. Die kleineren Beeren glichen die Auswirkungen der trockenen Bedingungen aus, was eine normale und gesunde Produktion ermöglichte. Der Cabernet wurde für 18 Monate in 20% neuen 300 Liter französischen Eichenholzfässer ausgebaut.

Charakter

Mit einer gewissen Süße in den Aromen von reifen Walderdbeeren, roten und schwarzen Kirschen, Maulbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Schöne und reine Helderberg-Frucht. Dies ist ein stilvoller Wein mit erdigen, pikanten Noten in der Nase und am Gaumen. Die Textur ist samtig durch die reiche Frucht, die durch die hervorragende kiesige Tanninstruktur und die saftige Säure im Gleichgewicht gehalten wird.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu gesmoktem Fleisch.