

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Warwick Trilogy - 2016

Artikelnummer:	7218
Jahrgang:	2016
Produzent:	Warwick
Region:	Simonsberg-Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Franc 51% Cabernet Sauvignon 34% Merlot 15%

Tim Atkin	94 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	90 Punkte
Decanter	94 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 32.50

inkl. MwSt CHF 2.32

Vinifikation

Jede Rebsorte wurde einzeln gelesen, entstielt, sortiert und im Tank eingemaischt. Die Weine verbrachten je nach Tanninstruktur zwischen 20 und 40 Tage mit drei oder vier Pump Over pro Tag und wurden dann zur malolaktischen Gärung im Fass und Tank gegeben. Nach der Fertigstellung wurde der Wein für einen Zeitraum von 27 Monaten in französischen Eichenfässern (60% neue Eiche wurde verwendet) abgefüllt, bevor ein strenges Auswahlverfahren durchgeführt wurde, bei dem nur die besten Fässer aus den besten Blöcken ausgewählt wurden. Die Weine werden miteinander assembliert und natürlich geklärt, bevor sie im September 2018 abgefüllt wurden.

Charakter

Komplexes Fruchtaroma mit roten Pflaumen und Brombeeren dominierend, mit weiteren Noten von Schwarzkirschen und Maulbeeren. Anis und Noten von getrocknetem Oregano verleihen dem Wein noch mehr Aromen. Er wird gut unterstützt durch griffige, pulverförmige Tannine, die zu einem anhaltend fruchtigen Finish führen.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu geschmorte Rinderbordelaise mit Pappardelle-Nudeln und knusprigem Babygemüse. Gebrilltes mediterranes Gemüse mariniert in getrocknetem Oregano mit Auberginen-Ghanoush und gerösteten Kürbiskernen.