

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE

### Spier Creative Block 5 - 2017



Artikelnummer:	7488
Jahrgang:	2017
Produzent:	Spier
Region:	Coastal Region
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2028
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 48% Merlot 39% Cabernet Franc 6% Petit Verdot 4% Malbec 3%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 29.50~~

**CHF 22.00**

inkl. MwSt CHF 1.57

#### Vinifikation

Für eine langsame Reifung und ultimative Geschmacksentwicklung wurde der kühlsste Hang gewählt. Das Laubmanagement wurde durchgeführt, um die Fruchtbarkeit der Reben zu erhöhen und die Trauben mehr Sonne auszusetzen, wodurch die Schalenstärke für eine höhere Extraktion und Intensität verbessert wurde. Die Trauben wurden von Hand geerntet, vorgekühlt, entrappt und einzeln sortiert, um unerwünschte Beeren zu entfernen. Die Gärung fand bis zu drei Wochen lang in Edelstahltanks statt. Die malolaktische Gärung und Reifung fand 18 Monate lang in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche statt (60 % Erstbefüllung, der Rest bei Zweitbefüllung). Vor dem Verschnitt wurden die Weine individuell auf die einzigartigen Bedürfnisse jeder Rebsorte abgestimmt, so dass jede sein höchstes Potenzial erreichen konnte. Eine selektive Verkostung aus den Fässern bestimmte die Zusammensetzung der Assemblage. Durch fachkundiges Blending wurde die Harmonie zwischen den fünf Rebsorten sichergestellt. Der Wein hat die ultimative Ausgewogenheit zwischen Frucht, Gaumenvolumen, Eichenextrakt und Tannin.

#### Charakter

Tief rubinrote Farbe. Brombeere und Johannisbeere werden mit Noten von Zedernholz, Zartbitterschokolade und Fenchel unterstützt, die in einen lebhaften Gaumen mit großer Ausgewogenheit und dichten Tanninen münden.

## **Trinkempfehlung**

Passt sehr gut zu geschmortem Ochsenschwanz, Rndfleischauflauf oder Risotto mit getrüffeltem Waldpilzen.