

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Tokara Cabernet Sauvignon - RESTPOSTEN - 2017

| | |
|----------------|-------------------------|
| Artikelnummer: | 7658 |
| Jahrgang: | 2017 |
| Produzent: | Tokara |
| Region: | Stellenbosch |
| Alkoholgehalt: | 14.7 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2020 - 2030 |
| Traubensorten: | Cabernet Sauvignon 100% |

| | |
|-----------|------------|
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Tim Atkin | 90 Punkte |
| Tim Atkin | 91 Punkte |

~~CHF 19.90~~

CHF 13.90

inkl. MwSt CHF 1.04

Vinifikation

Die Trauben wurden nach der Lese entrappt, sortiert, zerkleinert und in Edelstahltanks und Holzfuder gegeben. Es folgte eine Kaltmazeration bei 10°C-15°C von bis zu 5 Tagen, bevor die Maische spontan vergoren wurde. Während der Gärung wurde die Maische zweimal täglich für eine bessere Extraktion umgepumpt. Die anschließende malolaktische Gärung erfolgte in französischen Holzfässern. Nach Abschluss des Milchsäureabbaus reifte der Cabernet insgesamt für 18 Monate in 20% neuen Holzfässern aus französischer Eiche und die anderen 80% in gebrauchten Holzfässern. Der Wein wurde für 8 Monate auf der Feinhefe belassen bevor er im November 2018 abgefüllt wurde.

Charakter

Dieser Wein hat eine schöne granatrote Farbe. In der Nase Aromen von getrockneten Preiselbeeren, roten Johannisbeeren und subtilem Cassis mit darunter liegende Noten von frischen Kräutern und Tabakgewürz. Der Gaumen ist voll von köstlicher Beerenfrucht, verwoben mit Gewürznoten und leichten Röstnoten von den Fässern. Ein Tanninprofil, das an Zartbitterschokolade erinnert und einen Hauch von Backgewürz folgen im Finish.

Trinkempfehlung

Genießen Sie den Wein mit gegrillten Kalbskoteletts, fleischigen Eintöpfen oder einem fantastischen Stück Steak.

