

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Uva Mira O.T.V - 2017

|                |  |
|----------------|--|
| Artikelnummer: | 7589   |
| Jahrgang:      | 2017   |
| Produzent:     | Uva Mira                                     |
| Region:        | Stellenbosch                                 |
| Alkoholgehalt: | 14.3 %                                       |
| Abfüllung:     | 75 cl  |
| Trinkbar von:  | 2020 - 2040                                  |
| Traubensorten: | Cabernet Franc 65%<br>Cabernet Sauvignon 35% |

|               |             |
|---------------|-------------|
| Platter's     | 4.5 Sterne  |
| Tim Atkin     | 96 Punkte   |
| Robert Parker | 91 Punkte   |
| Decanter      | 95 Punkte   |
| Decanter      | 94 Punkte   |
| BLICK         | 18.5 Punkte |

~~CHF 119.00~~

**CHF 99.00**

inkl. MwSt CHF 7.08

### Vinifikation

Dieser Wein gedenkt dem Lebenswerk meines Vaters, O.T. Venter Senior. Mentor, Ratgeber, Orakel, Leitstern und Inspiration für Familie und Freunde". Ockert Tobias Venter, Inhaber von O.T. Venter Senior Einzelne Sorten wurden gemischt, um ihre individuellen Tugenden von Geschmack und Textur zu verstärken. Auf eine strenge Auswahl folgt eine sorgfältige Assemblage. Die Aromen sind ausgewogen und die Komplexität wird betont. Die Zukunft voraussagen, sich die Evolution vorstellen. Ein Wein von Rang und Namen, der durch sorgfältige Lagerung und Geduld aufgewertet wird. Der Winter begann spät mit wärmeren Tages- und Nachttemperaturen und geringeren Niederschlägen als in der Wachstumssaison 2016. Ein warmer Frühling führte jedoch zu einem frühen einheitlicher Austrieb. Ein kühler, aber trockener und windiger November/Dezember führte zu trockenere Böden und kleine Beeren. Im Januar regnete es, mit kühlen Temperaturen am Abend und feuchten Böden, die eine langsamere Reifung unserer Trauben ermöglichen. Der O.T.W. wurde für 18 Monate in 70% neuen französischen Holzfässern ausgebaut.

### Charakter

Duftende dunkle Pflaumen- und Maulbeeraromen mischen sich mit einladend frischem Tabakblatt und Anklänge von wildem Jasmin. Elegant, blumig und ausdrucksstark mit Reinheit der Frucht und subtile Cremigkeit. Unbefleckte Fruchtreinheit trifft auf stählerne Mineralität, eine cremige Textur und ansprechende Schmackhaftigkeit. Opulente Frucht baut am Gaumen mit blumigen und erdige Noten und seidige, aber feste Tannine. Unglaublich lang, linear und erfrischend.

## **Trinkempfehlung**

Idealer Begleiter zu rotem Fleisch vom Grill, aus der Pfanne oder geschmort.