

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Cederberg Cabernet Sauvignon - 2018

Artikelnummer:	7591
Jahrgang:	2018
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Tim Atkin	90 Punkte
BLICK	17.5 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Wine Spectator	90 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte

CHF 35.00

inkl. MwSt CHF 2.62

Vinifikation

Die Trauben wurden nach der Lese für 2 Tage kalt eingemaischt und anschliessend mit regelmässigen Push Downs bei 28°C vergoren. Es erfolgte nach der Gärung noch mal eine verlängerte Mazeration auf der Schale für 14 Tage. Der Wein wurde für 15 Monate in 60% neuen Barriquefässern ausgebaut.

Charakter

Hochgelegene Cabernet-Weinberge, die eine längere Reifezeit haben, bringen diesen phänomenalen Wein hervor. Viele schwarze Johannisbeeren mit Zedernholzuntertönen in der Nase mit einem Hauch von Rauch und Tabakblättern, wodurch ein komplexer Wein entsteht. Gute Integration von Eiche mit einem samtigen Abgang am Gaumen. Ein Paradebeispiel für einen gut verarbeiteten südafrikanischen Cabernet Sauvignon.

Trinkempfehlung

Feiner Cabernet der sehr gut rotes Fleisch vom Grill begleitet.