

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Diemersdal Cabernet Sauvignon The Journal - 2018

Artikelnummer:	7818
Jahrgang:	2018
Produzent:	Diemersdal
Region:	Durbanville
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Tim Atkin	92 Punkte
Decanter	95 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	17 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	95 Punkte
Decanter	95 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
James Suckling	91 Punkte

~~CHF 49.00~~

**CHF 39.00**

inkl. MwSt CHF 2.79

### Vinifikation

The Journal stellt den ultimativen Ausdruck des Terroirs von Diemersdal dar, der Farm, auf der seit sechs Generationen von der Familie Louw Trauben für die Herstellung feiner Weine angebaut werden. Der Wein impliziert das Kontinuierliche, das Lebendige und das sich Entwickelnde. Er stellt sicher, dass die Ereignisse der Zeit erfasst und als Momente festgehalten werden - als Erinnerungen an vergangene Generationen und als Referenz für kommende Generationen. Die überragende Qualität dieses Sortiments und das handwerkliche Können, mit dem die Weine der Zeitschrift hergestellt werden, sind das Ergebnis der Tradition von Diemersdal und seiner früheren Generationen von Weinbauern. Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet und in offenen Holzfermentern 5 Tage lang bei 24 C-28 C mit regelmässigen Push Downs vergoren. Die malolaktische Gärung wurde spontan in Tanks abgeschlossen, bevor der Wein in 225-Liter-Fässer aus französischer Eiche umgefüllt wurde und darin für 22 Monate ausgebaut wurde.

### Charakter

Typische Aromen von Brombeeren, Zedernholz und Zigarrenkisten mit einem Hauch von Schärfe. Am Gaumen folgen schwarze Johannisbeeren mit festen reifen Tanninen und einem delikaten Abgang.

## **Trinkempfehlung**

Passt zu klassischen Gerichte wie Lamnbraten mit frischem Gartengemüse.