

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



1.5L

Anwilka Magnum - 2015

Artikelnummer:	7719
Jahrgang:	2015
Produzent:	Anwilka
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 64% Cabernet Sauvignon 29% Petit Verdot 7%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous	93 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	90 Punkte
Decanter	94 Punkte

CHF 99.00

inkl. MwSt CHF 7.08

Vinifikation

Anwilka liegt am südlichen Ende von Stellenbosch, mit Blick auf die False Bay und dem Atlantischen Ozean. Das 40 Hektar grosse Anwesen ist bepflanzt mit Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Die Nähe zum Meer bietet ein besonderes Mikroklima, das zusammen mit den alten eisenhaltigen Böden perfekt für die Herstellung von reichen und fokussierten Weinen ist. Die Trauben werden von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und entrappt. Anschliessend werden sie mit der Schale in Edelstahltanks vergoren. Regelmässiges Aufrühren und eine verlängerte Mazeration führt zu einer sanften Extraktion der reifen Polyphenole. Der Wein wird 15 Monate in 50% neuen französischen Eichenholzfässern ausgebaut.

Charakter

Er hat ein sehr raffiniertes Bukett aus reinen schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren, weniger kraftvoll, aber dafür komponierter als einige der früheren Jahrgänge des Anwilka. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit feinkörnigen Tanninen, gut ausgeprägter Säure und Noten von Brombeere, gegrilltem Brot, weißem Pfeffer und Nelke. Der Wein bleibt schön am Gaumen und fächert sich im Abgang sanft auf, um einen sehr stilvollen Anwilka zu vervollständigen, den man in den nächsten zehn Jahren genießen kann.

Trinkempfehlung

Ein toller Begleiter zu gegrilltem Fleisch. Aber er ergänzt sich auch hervorragend zu kurzgebratenem Rehrücken mit Schokoladensauce, Petersilienwurzeln und einer Selleriemousseline.