

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



La Motte Cabernet Sauvignon - 2017

Artikelnummer:	7888
Jahrgang:	2017
Produzent:	La Motte
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	13.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's 4.5 Sterne
Jancis Robinson 16 Punkte

~~CHF 22.00~~

CHF 17.90

inkl. MwSt CHF 1.34

Vinifikation

Um die Komplexität zu fördern, wurden Trauben unterschiedlicher Herkunft und Klone verwendet. Die Weinberge in Stellenbosch wachsen auf Böden mit hohem Potenzial, die aus Granit und Sandstein stammen, die Weinberge in Franschhoek auf Sandböden, ebenfalls aus Granit und Sandstein, und die Weinberge am Bot River auf Schieferböden. Alle Weinberge sind mit Spalieren versehen. Die Stellenbosch- und Bot-River-Trauben wurden nachts maschinell geerntet und in den La-Motte-Keller in Franschhoek transportiert. Die Franschhoek-Trauben wurden von Hand geerntet. Trauben aus verschiedenen Blöcken wurden separat vergoren und gereift. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei etwa 25 Grad Celsius. Zweimal am Tag wurde der Wein umgepumpt, was eine gute Belüftung ermöglichte. Die malolaktische Gärung erfolgte teilweise in Fässern. Der Wein reifte 16 Monate lang in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche - 25 % neue, 25 % zweitbefüllte und 50 % ältere Fässer. Danach wurden die verschiedenen Cabernet-Sauvignon-Partien assembliert.

Charakter

Ein eleganter, typisch südafrikanischer Cabernet-Sauvignon, der die sortentypischen Eigenschaften widerspiegelt. Die dunkelrote Farbe und der große Extrakt offenbaren ein großartiges Jahr für Rotweine. Intensive Sortennase mit schwarzer Johannisbeere, Veilchen, Minze und leichter Pflaume. Schwerer Körper, aber abgerundete Tannine und fleischige Konsistenz.

Trinkempfehlung

Dank seiner ausgeprägten Mineralität, seinen festen Tanninen und seiner geschmacklichen Intensität ist dieser Cabernet Sauvignon ein natürlicher Partner für Rindfleisch, während er zu fast jedem anderen Fleisch passt - zu langsam gebratenem Lamm, Schweinefleisch, Wildfleisch, mariniertem Rib-Eye-Steak, geschmorten Kurzrippen und sogar Pilzstroganoff. Es passt auch gut zu vegetarischen Leckereien wie einfachen Gemüsetörtchen.