

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Gabrielskloof Cabernet Franc Landscape - 2017

Artikelnummer:	7046
Jahrgang:	2017
Produzent:	Gabrielskloof
Region:	Bot River
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Franc 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Robert Parker	88 Punkte
Vinum	17.5 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 31.20

inkl. MwSt CHF 2.23

Vinifikation

Die Frucht stammt aus einem einzigen Weinberg, einer Berglage auf dem Grundstück Gabriëlskloof. Der Boden ist eine Kombination aus Overberg Shale und Tafelbergsandstein, wobei diese Komplexität durch eine schöne Mischung aus Frucht und Gewürzen in den Wein übertragen wird. Der Weinberg ist 16 Jahre alt, und diese Reife zeigt sich in der Tiefe und im Charakter des Weins. Die Früchte wurden von Hand in kleine Kisten gepflückt und direkt in unseren Kühlraum gebracht, wo sie über Nacht blieben. 80% der Ernte wurden abbeert, die restlichen 20% blieben als ganze Trauben übrig. Der Wein wurde spontan vergoren und 18 Monate lang in 500-L-Fässern gereift, wobei 30% neue französische Eiche verwendet wurde.

Charakter

Der Wein ist unverkennbar Cabernet Franc, mit Noten von Paprika, Preiselbeeren und Erdbeeren, die in einen typischen körnigen Gaumen mit saftigen, saftigen Tanninen und lebendiger Säure münden. Grippig und frisch, dicht und schmackhaft, die feinen Tannine verbinden sich mit gerade genug Grip, um die konzentrierte rote Frucht auszugleichen.

Trinkempfehlung

Der Cabernet Franc passt perfekt zu jeglicher Gerichte mit Ente.