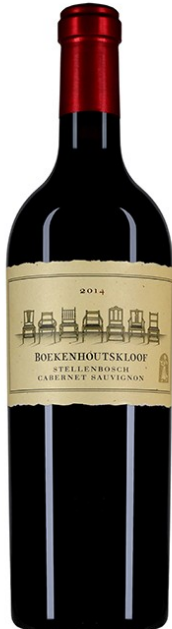


# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon Stellenbosch - Gereift - CFWI - 2017

Artikelnummer:	7310
Jahrgang:	2017
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 96% Cabernet Franc 4%

Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	89 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
BLICK	17.75 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	17 Punkte
Decanter	93 Punkte
Robert Parker	93 Punkte

**CHF 79.00**

inkl. MwSt CHF 5.92

### Vinifikation

Der Stellenbosch Cabernet Sauvignon wurde aus verschiedenen Parzellen an den nordwestlichen Hängen des Helderbergs ausgesucht. Die vorherrschenden Bodenarten sind eine Kombination aus zersetztem Granit und Tafelberg-Sandstein. Der Cabernet Sauvignon aus dem Helderberg zeigt Mineralität und einen klassischen Graphitcharakter, das sich aus der einzigartigen Kombination von Bodenart und Höhenlagen mit ihren spezifischen Eigenschaften ergibt. Die Trauben wurden in Betontanks kalt eingemaischt und anschließend bei Temperaturen zwischen 27° und 30° mit häufigem Überpumpen und gelegentlicher Delestage zur besseren Extraktion vergoren. Es erfolgte anschliessend die malolaktische Gärung und der Wein reifte für 18 Monate in zu 60% neuen französischen Barriquefässern aus dem Hause Sylvain & Saury.

## **Charakter**

Der Wein hat ein eher bordeauxartiges, aromatisches Profil als sein Franschoeker Pendant, wobei die Brombeer- und Himbeerfrüchte von Zedern- und Minzendüften durchzogen sind. Die Eiche ist gut integriert. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit körnigen Tanninen und prallen Brombeer- und Himbeerfrüchten, die von Nelken und Veilchennoten begleitet werden. Der Abgang ist viel mehr "Kap"-Stil, mit Fenchel und einem Hauch von Anis, der im Nachgeschmack nachklingt. Das zeigt einfach mehr Persönlichkeit und Komplexität als der Franschoek Cabernet Sauvignon in diesem Jahr.

## **Trinkempfehlung**

Passt hervorragend zu feinen Fleischgerichten aller Art, zum Beispiel auch südafrikanisches Wildfleisch wie Springbock, Gnu oder Kudu.