

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Damascene Cabernet Sauvignon - 94 Robert Parker - Gereift - 2018

Artikelnummer:	8068
Jahrgang:	2018
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

WINEMAG SA	96 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.42

Vinifikation

Unsere Damscene Stellenbosch-Cabernet-Sauvignon-Weinberge (eine Kombination aus CS337- und CS46-Klonen) wurden bereits 2001 gepflanzt. Es wird intensiv darauf geachtet, die Weinberge virusfrei zu halten. Diese Weinberge sind über die Bottelary und Polkadraai Hills Stationen 14-20 km vom Atlantischen Ozean sowie über die nordöstlichen Hänge des Helderbergs verstreut. Alle diese Lagen sind granitische Aufschlüsse, die dem Wein Reinheit und Helligkeit verleihen. Der Weinberg in den Polkadraai Hills hat eine ausgedehnte Lateritschicht unter dem zersetzten Granitoberboden, die zu einer besser strukturierten Komponente beiträgt. Da sich diese Lage an einem Südosthang befindet, hat sie immer eine längere Reifezeit, um eine optimale phenolische Reife und die höchste Konzentration an Tanninen zur Verstärkung der Struktur des Weins zu gewährleisten. Die Lage an den Bottelary-Hängen hat strukturiertere Schotterböden mit einem höheren Tongehalt im Unterboden, um die Breite des Endproduktes zu verstärken. Diese Lage ist dem Tafelberg im Westen zugewandt. Der Weinberg an den Granithängen des Helderbergs ist nach Nordosten ausgerichtet und hebt die Fruchtintensität und -länge an. Extrem niedrige Erträge und kleinere Beeren mit sehr dicker Schale tragen zu hoher Konzentration und großer Struktur bei mäßigem Alkoholgehalt bei. Eine Reihe von Partien wurde zwischen dem 20. und 22. März 2020 bei 24,9-25,9 ° Oechsle von Hand geerntet. Für die erste Gärung wurden kleinere Tanks mit offenem Deckel verwendet, in denen 2-3 Mal pro Tag umgepumpt wurde. Nach Beginn der Spontangärung wurde bei Bedarf abgepumpt. Die Gärungstemperaturen erreichten einen Höchstwert von 28 °C. Spontane malolaktische Umwandlung und Reifung erfolgen in neuen Barriques aus französischer Eiche sowie in 1000-Liter-Fässern. Der Wein verbringt 22 Monate in Eichenfässern, um die Klarheit und Stabilität des Weins allmählich zu verbessern und die Notwendigkeit einer Schönung zu vermeiden. Der Wein wird zweimal umgefüllt, einmal nach 12 Monaten und ein weiteres Mal zwei Wochen vor der Abfüllung.

Charakter

Ein moderner Klassiker. Die Früchte aus den Lagen Helderberg, Bottelary und Vlottenburg vereinen sich zu einem Wein von höchster Ausgewogenheit und Intensität. Der Wein ist von Pflaumen und roten Johannisbeeren geprägt, mit Cassis, frischen grünen Kräutern, Bleistift und einem Hauch von Gewürzen und Rauch. Am Gaumen ist er lang und rund, mit gleicher Kraft und Frische. Er hat eine bewusste Dichte, eine reiche Fruchtigkeit mit einer granithaltigen Naht und einen reinen Kern aus Cassis. Das ausgedehnte, breite Mundgefühl wird durch eine vernünftige Reifung von 22 Monaten in neuer französischer Eiche eingerahmt. Die Tannine sind fest und verleihen dem Wein Struktur und Intensität, die durch eine erfrischende Säure und einen moderaten Alkoholgehalt ausgeglichen werden. Eleganter, trockener Abgang.

Trinkempfehlung

Dieser fantastische Wein begleitet excellent jedes Festagsmahl, ob geschmort, vom Grill oder gebraten.