

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede 1694 Classification - In Der Holzbox - 2016

Artikelnummer:	8235
Jahrgang:	2016
Produzent:	RustenVrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 61% Cabernet Sauvignon 39%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	92 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
Platter's	5 Sterne
Decanter	95 Punkte

~~CHF 149.00~~

CHF 119.00

inkl. MwSt CHF 8.51

Vinifikation

Benannt, um an das Gründungsdatum von Rust en Vrede zu erinnern, ist dies ein etwas ungewöhnlicher Blend aus Syrah und Cabernet Sauvignon, wobei der Schwerpunkt auf der Opulenz des Rust en Vrede Syrah liegt. Eine beispielhafte Kombination unserer beiden Fokus-Sorten. Die Trauben werden aus den beiden Einzellagen von Syrah und Cabernet Sauvignon ausgewählt, den ältesten und besten Rebstöcken des Weinguts. Die malolaktische Gärung erfolgte in Barriquefässern und der Ausbau erfolgte für 22 Monate in 300 Liter Fässern aus französischer Eiche, wovon 50% neues Holz waren.

Charakter

Markenzeichen von Rust en Vrede: Opulenz trifft auf Zurückhaltung und Eleganz. In der Flasche singen und tanzen die beiden Einzellagen von Rust en Vrede - Syrah (Mehrheit) und Cabernet Sauvignon - zusammen. Die Nase ist reich an Veilchen, schwarzem Pfeffer und frischen schwarzen Kirschen, die sich beim zweiten Schwenken mit Leder, schwarzen Oliven, Erde und Lakritze verbinden. Der 2016er ist leichter als der 2015er und 2014er, und das ist schön. Der kraftvolle Gaumen entspricht in Intensität und Tiefe der Nase und zeigt plüschige dunkle Früchte und Eichenwürze, vermischt mit Rooibostee, gepökeltem Fleisch und getrockneten Kräutern. Die immense Tanninstruktur des Cabernet Sauvignon und die Frucht und Würze des Syrah sorgen dafür, dass dieser Wein im nächsten Jahrzehnt gut altern wird.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zur Bresse-Taube mit Trüffel und lauwarmen Belugalinsalat.