

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Single Vineyard Cabernet Sauvignon - In Der Holzbox - 2017

Artikelnummer:	8236
Jahrgang:	2017
Produzent:	RustenVrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Platter's	5 Sterne

~~CHF 129.00~~

CHF 99.00

inkl. MwSt CHF 7.08

Vinifikation

Der Single Vineyard Cabernet Sauvignon war eine natürliche Ergänzung des Sortiments nach dem Erfolg des Single Vineyard Syrah. Ein reiner Ausdruck nur des besten Cabernet Sauvignon, den Rust en Vrede zu bieten hat. Die Trauben werden von unserem ältesten und besten Cabernet Sauvignon-Block auf dem Grundstück geerntet. Die malolaktische Gärung erfolgte in Barriquefässern und der weitere Ausbau für 22 Monate in 300 Liter Holzfässern aus französischer Eiche, wovon 50% neues Holz waren.

Charakter

Dieser Cabernet Sauvignon zeigt die tiefe, fast undurchsichtige Farbe des Jahres 2017. Aromen von reichhaltigem, konzentriertem Cassis, schwarzer Kirsche und blauer Beere entwickeln sich zu blumigeren und würzigen Noten von Jasmin, Wacholder und Zimt. Würzige Noten von Bleistiftspänen und Kümmel kommen zum Vorschein, wenn sich der Wein öffnet. Feine, griffige Tannine verbinden sich mit einer lebendigen Säure zu einem straffen, strukturierten Wein. Intensive schwarze Früchte folgen aus der Nase mit Aromen von dunkler Schokolade, Gewürzen und einer pikanten Note von Tabakblättern, die die Komplexität noch verstärken. Der Abgang ist knackig und trocken mit Noten von süßen Backgewürzen.

Trinkempfehlung

Ein klasse Wein den man sehr gut zu einer Zigarre trinken kann.