

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Estate Magnum - 2017

Artikelnummer:	8238
Jahrgang:	2017
Produzent:	RustenVrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 60% Shiraz / Syrah 30% Merlot 10%

Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	93 Punkte

~~CHF 99.00~~

CHF 89.00

inkl. MwSt CHF 6.36

Vinifikation

Der Estate Blend ist der emblematische Wein von Rust en Vrede. Der Verschnitt setzt sich aus den Anteilen der auf Rust en Vrede angepflanzten Sorten zusammen und ist damit das ehrlichste Spiegelbild unseres Terroirs. Die Trauben für diesen Wein stammen von einem 22 Hektar grossen Cabernet Sauvignon-Weinberg, 7 Hektar grossen Syrah-Weinberg und von einem 1 Hektar Merlot-Weinberg und spiegeln damit die Bepflanzung des Anwesens wieder. Ausgebaut wurde der Estate für 22 Monate in französischen Eichenholzfässern, wovon 40% neues Holz waren.

Charakter

Intensive Aromen von Brombeerkompott mit Cassis und frischer Pflaume werden von Noten von Vanille, Crème brûlée und Zedernholz überlagert. Das ausgeprägte Bouquet setzt sich am Gaumen fort, mit kräftigen Tanninen und einem reichen, vollen Mundgefühl. Intensive Beerenfrucht, mit engmaschigen Noten von Lakritze, Schokolade, Bleistift und Tabak verleihen diesem Wein weitere Schichten und eine raffinierte Komplexität. Die ausdrucksstarke Frucht und Würze balanciert die kräftigen Tannine aus und gipfelt in einem trockenen, würzigen Abgang. Die Tiefe und Intensität des Geschmacks lassen auf eine hervorragende Lagerfähigkeit schließen.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu geschmorten Rindfleisch in deftiger Jus.

