

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Anthonij Rupert Cabernet Franc - 2014

Artikelnummer:	8312
Jahrgang:	2014
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Franc 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	88 Punkte
Platter's	5 Sterne

~~CHF 65.00~~

**CHF 49.00**

inkl. MwSt CHF 3.50

#### Vinifikation

Die für die Weine von Anthonij Rupert ausgewählten Weinberge stammen von Rebstöcken, die auf ganz bestimmten Lagen und Bodenarten gepflanzt wurden. Die Bestockung der einzelnen Blöcke und der endgültige Ertrag jeder Lage wurde präzise gesteuert, um den Charakter der jeweiligen Rebsorte und Lage zum Ausdruck zu bringen. Die Trauben werden von Hand geerntet, in kleine Kisten gelegt und in einem Kühl-LKW zum Keller transportiert. Im Keller werden die ganzen Beeren von Hand doppelt sortiert und dann per Schwerkraft in die Fermenter gefüllt. Jede Charge wird ein paar Tage lang kalt mazeriert und dann vergoren. Die malolaktische Gärung erfolgte auf natürliche Weise im Fass. Die Weine wurden 18 bis 24 Monate in 225l neuen französischen Eichenfässern ausgebaut, unfiltriert abgefüllt und ein Jahr lang in der Flasche gereift.

#### Charakter

Kräftiger Graphit, erdige Aromen mit einer subtilen Johannisbeerblattnote über schwarzer Heidelbeerfrucht. Schwacher Hauch von Eiche erkennbar. Am Gaumen gibt es reine schwarze Beerenfrucht. Saftig, geschmeidig und wunderschön glatt und raffiniert, die Eiche ist gut eingebunden und schafft eine polierte Plattform, auf der die Frucht tanzt. Ein verführerischer, neckischer Hauch von Veilchenparfüm. Schöne Textur und Zurückhaltung, die einen Gesamteindruck von Eleganz erzeugen. Langer Abgang.

## **Trinkempfehlung**

Grossartiger Begleiter zu allen deftigen Fleischgerichten.