

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Cederberg Cabernet Sauvignon FIVE Generations - 2018

Artikelnummer:	8411
Jahrgang:	2018
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 93 Punkte

CHF 69.00

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.50

Vinifikation

Die Trauben werden bei 24,5 - 25,0 ° Oechsle von Hand geerntet. Sie werden zwei Tage lang kalt mazeriert, bevor sie mit Hefe beimpft werden. Während der Gärung erfolgt die Farb-/Aromaextraktion mit regelmäßigen Umpumpen alle sechs Stunden und zwei- bis dreimaligem manuellen Abschlagen des des Tresterhutes. Es wird eine maximale Temperatur von 27°C erreicht. Nach Abschluss der Gärung erfolgt eine weitere 14-18-tägige Mazeration auf der Haut, bevor der Wein abgepresst und in 225L französischen Eichenholzfässern gelagert wird. Die malolaktische Gärung wird im Fass abgeschlossen und die Reifung erfolgt über 18 Monate.

Charakter

Ein Wein von Format, der Cabernet Sauvignon zeigt eine schöne Kombination von schwarzer Johannisbeere und Pflaumen mit subtilen Noten von Zedernholz und Nelkengewürz. Ein geschmacksintensiver Wein mit einer reifen Tanninstruktur, der am Gaumen einen samtigen Abgang hat.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu Steak, saftiges Lammfleisch, Strauensteaks und Rinderleber oder Rindfleisch dominierte Eintöpfe. Käse: Beaufort, Emmentaler, Cheddar, und Stilton.