

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Waterford The Jem Magnum - 2014

Artikelnummer:	8475
Jahrgang:	2014
Produzent:	Waterford
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.6 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 45% Shiraz / Syrah 20% Cabernet Franc 14% Merlot 6% Petit Verdot 6% Sangiovese 3% Mourvèdre 4% Barbera 2%

Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
BLICK	18.5 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte

CHF 399.00

inkl. MwSt CHF 29.90

Vinifikation

Guter langer Winter, aber späte Regenfälle und kalter, verzögernder Rebschnitt. Große windstille Bedingungen während der Blütezeit führten zu einem ertragreichen Jahrgang. Die Februartemperaturen waren extrem heiß und drückten die Reifung, was eine schnelle Ernte vor allem für Weißweine ermöglichte. Die bisher höchsten Tonnagen für Waterford Estate. Die Weißweine waren herausfordernd, aber die Rotweine haben beeindruckt. Alle Bestandteile der Jem-Assemblage stammen aus Weinbergen, die auf dem Waterford Estate angebaut werden. Von den 120 Hektar des Grundstücks erstrecken sich 48 Hektar Weinberge über das gesamte Grundstück und bieten eine unterschiedliche Bodenbeschaffenheit und Sortenwahl. Die extreme Bergregion Helderberg Stellenbosch sowie die unmittelbare Nähe zu zwei Ozeanen bieten tagsüber eine warme, Nachts eine einzigartig kühle Region. Der Jem wurde für 19 Monate in französischen Barriquefässern ausgebaut, wovon 32% aus neues Holz bestehen. Es wurden nur 2800 Kisten hergestellt.

Charakter

Ein Wein, der unsere gesamte Philosophie im Waterford Estate umfasst, das wahre Spiegelbild der Vielfalt und der Früchte auf unserem Grundstück. Faszinierende Aromen von frischen Früchten, Wildgewürzen, Wärme und Komplexität, ergänzt durch die gut geschichteten und integrierten Tannine, die ein elegantes, aber lang anhaltendes Finale bieten, das klassisch trocken und lohnend ist.

Trinkempfehlung

Hervorragender Begleiter zu kräftigem Fleisch wie Wild oder Rind und zu dunkler Schokolade.