

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Kleine Zalze Family Reserve Cabernet Sauvignon - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 32.90 Pro Flasche - 2017

Artikelnummer:	8337
Jahrgang:	2017
Produzent:	Kleine Zalze
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
James Suckling	90 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte

~~CHF 44.00~~

CHF 34.90

inkl. MwSt CHF 2.62

Vinifikation

Die Trauben für diesen Wein stammen aus nur 2 bestimmten Weinbergblöcken unseres Betriebs. Obwohl die Wintersaison nicht so nass war wie in den Vorjahren, war keine zusätzliche Bewässerung erforderlich. Mit nur wenigen Eingriffen wurde ein gutes Gleichgewicht von Fruchtkonzentration und Eleganz erreicht. Im Weinberg wurde eine sorgfältige Auswahl getroffen, und nach dem Entrappen wurden die Trauben in einer Kombination aus Edelstahl tanks und traditionellen Gärbehältern mit offenem Oberteil vergoren. Wir verwendeten eine Kombination von "punch-downs" und "pump-overs" in verschiedenen Gärstadien und versuchten, zu Beginn der Gärung so viel Aroma und Tannin wie möglich zu extrahieren. Gegen Ende des Prozesses reduzierten wir die Extraktion drastisch und beschränkten sie in der Regel auf nur ein "Pump-over" pro Tag, um den Wein nicht übermäßig zu extrahieren und sicherzustellen, dass wir das beste Gleichgewicht erreichen. Nach der primären Gärung wurden die Trauben sanft gepresst und in Fässer aus französischer Eiche umgefüllt; 20% neu, die restlichen 80% als 2. und 3. Füllung, 18 Monate lang, bevor der endgültige Verschnitt stattfand.

Charakter

Auch wenn die Vorsaison warm war, hat die lange Hängezeit und das kühlere Wetter dazu beigetragen, die typische Cabernet-Identität im Bouquet zu erhalten. Nur ein Hauch von Fynbos vermischt sich mit köstlich dunklen Aromen von Johannisbeere und Kirsche im Bukett. Diese folgen am Gaumen mit Noten von Zedernholz und Gewürzen, die die Frucht am mittleren Gaumen unterstützen. Die geschmeidige Tanninstruktur bietet genug Struktur, aber leicht genug, um den sehr langen Abgang des Weins nicht zu beeinträchtigen.

Trinkempfehlung

Trinkt sich sehr gut mit einem kräftigen Stück Fleisch wie Wild oder zu Pasta mit würziger Sauce.