

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Vergelegen "V" - 2014

Artikelnummer:	8396
Jahrgang:	2014
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	4.5 Sterne
Jancis Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte

~~CHF 99.00~~

**CHF 75.00**

inkl. MwSt CHF 5.36

### Vinifikation

Der Weinberg, der für die Produktion des V verwendet wird, ist der Stone Pine IV. Diese Rebanlage besteht aus zwei benachbarten Einheiten im Westen bis zum Nordwesten an den Binnenhängen des Schaapenbergs. Er ist relativ geschützt vor der vorherrschenden Brise, die von der False Bay kommt und erfreut sich daher eines etwas wärmeren, aber immer noch überwiegend maritimen Klimas. Die Trauben wurden von Hand geerntet und in geschlossenen Tanks bei Temperaturen von 25-28°C vergoren. Der junge Wein wurde 21 Tage mazeriert, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Edelstahltanks. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in 100% neuen französischen Eichefässern abgefüllt. Der V lagerte für 21 Monate in diesen Fässern, danach reifte er für 24 Monaten in der Flasche, bevor dieser Wein auf den Markt kam.

### Charakter

Er hat ein sauberes und präzises Bouquet mit intensiven Aromen von Brombeeren, Walderdbeeren, Graphit und Teerschmelz. Am Gaumen ist er dicht und vollmundig mit kräftigen schwarzen Früchten, die mit Graphit und einem Hauch von Gewürzen durchsetzt sind. Er fühlt sich robust, aber nicht muskulös an, sogar ein wenig eckig gegen Ende, was darauf hindeutet, dass er zwei oder drei Jahre in der Flasche braucht, um zu reifen. Sehr vielversprechend auf lange Sicht.

## **Trinkempfehlung**

Trinkt sich hervorragend zu kräftigem Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild. Versuchen Sie diesen Wein zu einem Rindsragout mit geräucherten Pimentos und Kichererbsen.