

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Erika Obermeyer Cabernet Sauvignon - Gereift - Tim Atkin 95 - 2017

Artikelnummer:	8590
Jahrgang:	2017
Produzent:	Erika Obermeyer
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Platter's	5 Sterne

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Die Trauben stammen von einem 19 Jahre alten Weinberg, der auf tiefen Granitböden in Firgrove, Stellenbosch, gepflanzt wurde. Die Firgrove-Weinberge liegen zwischen Somerset West und Stellenbosch am Fuße des Helderbergs, etwa 6 km von der False Bay entfernt. Die einzigartigen Böden entstanden vor ca. 500-550 Millionen Jahren, dieser "Coffeestone" verschmilzt aus mineralischen Elemente des zersetzten Granits und der poröse Schicht im Boden mit guten Wasser- und Nährstoffqualitäten. Darunter haben wir teilweise zersetzten Granit in Form von Saproлит. Dieser Untergrund, in den die Reben ihre Wurzeln schieben, ist die "Tough Times Bank", in der die Reben in der zweiten Hälfte der Saison langsam auf Wasser und Nährstoffe zugreifen, wenn der Boden austrocknet. Der Ozean, mit Blick auf die False Bay von Hangklip bis Simonstown, sorgt für eine langsame Reifung, nachhaltige Windkontrolle, die zu einer Terroir-Gesamtwirkung von kleinen Trauben mit konzentrierten Beerenaromen führt und voll strukturierte, aber reife Tannine. Dieser Cabernet Sauvignon wurde für 24 Monate in 300 Liter französischen Eichenholzfässern ausgebaut, wovon 85% neu waren.

Charakter

Ein seriöser Wein mit allen Merkmalen eines außergewöhnlichen Cabernets. Die Nase zeigt verführerische Nuancen von konzentrierten roten und schwarzen Früchten, gepflügter Erde und Zedernholz, kombiniert mit Eichenwürze. Am Gaumen zeigt der Cabernet Intensität und Tiefe, unterstrichen durch kreative, reife Tannine und einen würzigen Abgang. Reich und vollmundig, und dennoch fachmännisch ausbalanciert mit hervorragender Reinheit und Fokus.

Trinkempfehlung

Trinkt sich fantastisch zu Rib-Eye Steak vom Grill mit Pastinakenpüree, geschmorte Lammschulter mit gebratenem Gemüse und Tomatenmarmelade oder zu einem Waldpilzrisotto mit schwarzen Malaberpfeffer und Salbei