

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Anwilka Magnum - 2017

Artikelnummer:	8567
Jahrgang:	2017
Produzent:	Anwilka
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 46% Cabernet Sauvignon 47% Petit Verdot 7%

Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte
Decanter	93 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
Tim Atkin	89 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
Robert Parker	92 Punkte

CHF 129.00
inkl. MwSt CHF 9.67

Vinifikation

Anwilka liegt am südlichen Ende von Stellenbosch, mit Blick auf die False Bay und dem Atlantischen Ozean. Das 40 Hektar grosse Anwesen ist bepflanzt mit Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Die Nähe zum Meer bietet ein besonderes Mikroklima, das zusammen mit den alten eisenhaltigen Böden perfekt für die Herstellung von reichen und fokussierten Weinen ist. Die Trauben werden von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und entrappt. Anschliessend werden sie mit der Schale in Edelstahltanks vergoren. Regelmässiges Aufrühren und eine verlängerte Mazeration führt zu einer sanften Extraktion der reifen Polyphenole. Der Wein wird 19 Monate in 50% neuen französischen Eichenholzfässern ausgebaut.

Charakter

Er hat ein reines, verführerisches Bouquet von Boysenbeeren und Cassisfrüchten, die vanilleartige Eiche ist nahtlos integriert und drängt sich nicht auf wie bei älteren Jahrgängen von Anwilka. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit griffigen Tanninen und einer leicht körnigen Textur, die vielschichtige schwarze Früchte mit Tabak, Piment und einem Hauch von Cassis präsentiert. Sehr verführerisch im Abgang. Dies ist ein fast Napa-ähnlicher Anwilka.

Trinkempfehlung

Ein toller Begleiter zu gegrilltem Fleisch. Aber er ergänzt sich auch hervorragend zu kurzgebratenem Rehrücken mit Schokoladensauce, Petersilienwurzeln und einer Selleriemousseline.