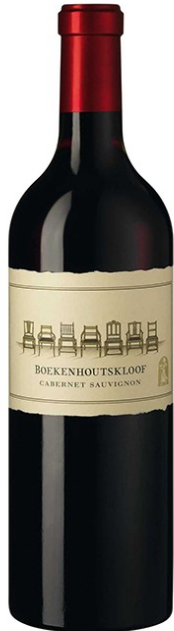


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon Franschhoek - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 43.90 Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	8015
Jahrgang:	2018
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Tim Atkin	95 Punkte
Platter's	5 Sterne
Decanter	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
James Suckling	93 Punkte

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.22

Vinifikation

Die Absicht war es, einen Claret wie aus dem Lehrbuch zu kreieren und den typischen Boekenhoutskloof Cabernet Stil zu respektieren. Man arbeitete mit einem klassischen dunklen Beerenfruchtprofil und schaffte es, den vollen, reichen Charakter und die tiefen Aromen des Jahrgangs einzufangen. Das Winmaker-Team hat sich für eine sanfte Vinifizierung entschieden, um große, monströse Weine zu vermeiden. Die Trauben wurden von Hand in kleine Kisten geerntet, sortiert und sanft entrappelt. Die Trauben wurden einer Kaltmazeration in traditionellen Betongefäßen unterzogen und anschließend bei Temperaturen zwischen 27° und 30°C vergoren. Die Maische wurde regelmässig umgepumpt, um Aromen, Farbe und Gerbstoffe zu extrahieren. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte eine verlängerte malolaktische Gärung auf natürliche Weise in 225 Liter Barriques. Der Wein wurde in französischer Eiche von den bevorzugten Küfern Sylvain und Saury angebaut.

Charakter

Die Nase ist subtil und doch parfümiert mit einem komplexen Bouquet von roten Johannisbeeren, dunklen Kirschen und Heidelbeeren und verlockenden Anklängen von Bergamotte und Zedernholz. Rote und dunkle Beerenfrüchte folgen am Gaumen mit mittlerem Körper und Aromen von frischer Feige und Muskatnuss. Der mittlere Gaumen ist konzentriert, seidig ausgewogen, mit einer Textur, die an Holzkohle erinnert, sehr feinkörnigen Tanninen, die von einer perfekten Säure ausgeglichen werden. Der Wein bleibt mit Noten von Gewürznelken, Schotter und Kakaopulver in einem mineralischen, reinen Abgang.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu feinen Fleischgerichten aller Art, zum Beispiel auch südafrikanisches Wildfleisch wie Springbock, Gnu oder Kudu.