

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon Stellenbosch - Killer Deal Ab 6 Flaschen CHF 39.90 Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	8016
Jahrgang:	2018
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Tim Atkin	96 Punkte
Platter's	5 Sterne
Decanter	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Veritas Goldmedaille	93
James Suckling	93 Punkte

CHF 55.00

inkl. MwSt CHF 3.93

Vinifikation

Der Stellenbosch Cabernet Sauvignon wurde aus verschiedenen Parzellen an den nordwestlichen Hängen des Helderbergs ausgesucht. Die vorherrschenden Bodenarten waren eine Kombination aus zersetzter Granit und Tafelberg-Sandstein. Der Cabernet Sauvignon aus dem Helderberg zeigt Mineralität und einen klassischen Graphitcharakter, das sich aus der einzigartigen Kombination von Bodenart und Höhenlagen mit ihren spezifischen Eigenschaften ergibt. Die Trauben werden von Hand geerntet und zu dem Weingut in Franschhoek transportiert und vor der Weinbereitung gekühlt. Jede Ernteparzelle wird einzeln entrappt und in tulpenförmige Betontanks gefüllt, wo sie eine kalte Mazeration und spontane Gärung bei Temperaturen zwischen 27° und 30° durchlaufen. Häufiges Umpumpen und gelegentliches Abstechen sorgen für eine schonende Extraktion von Aromen, Farbe und Tanninen. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte eine verlängerte malolaktische Gärung auf natürliche Weise in 225-Liter-Barriques. Der Wein wurde 22 Monate lang in unserem OXoline-System in 60% neuen, leicht getoasteten, französischen Eichenholzfässern von unserem bevorzugten Küfer Sylvain und Saury ausgebaut.

Charakter

Die Nase ist delikat, leicht staubig und sehr verführerisch mit reichlich Aromen von dunklen Früchten, Graphit und Bleistiftminen und Anklängen von Sandelholz, Tabak, Anis und Lorbeer, die für Komplexität sorgen. Der Gaumen ist weich und geschmeidig mit Schichten von saftigen Heidelbeeren und klassischen Cassis-Aromen, die von rauchigen, erdigen Nuancen begleitet werden. Der Wein saftig und geschmeidig, mit einer attraktiven Säure, die ihn ausbalanciert, und genügend Fülle und Komplexität am mittleren Gaumen gibt. Er ist klassisch im Stil, geschmeidig und opulent, aber dennoch strukturiert und elegant mit seiner üppigen, weichen, kakaopulvrigen Tannin Struktur. Der Abgang ist lang und krautig mit schönen, konzentrierten Zedernholznuancen - ein köstlicher Wein mit Finesse und Klasse.

Trinkempfehlung

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