

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



A Gabrielskloof Cabernet Franc Landscape - RESTPOSTEN - 2019

| | |
|----------------|---------------------|
| Artikelnummer: | 8911 |
| Jahrgang: | 2019 |
| Produzent: | Gabrielskloof |
| Region: | Bot River |
| Alkoholgehalt: | 14.7 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2021 - 2035 |
| Traubensorten: | Cabernet Franc 100% |

| | |
|----------------------|-----------|
| Platter's | 4 Sterne |
| Vinous - Neal Martin | 91 Punkte |
| Tim Atkin | 95 Punkte |
| Tim Atkin | 95 Punkte |
| Jancis Robinson | 17 Punkte |

~~CHF 44.00~~

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 1.99

Vinifikation

Die Frucht stammt aus einem einzigen Weinberg, einer Berglage auf dem Grundstück Gabriëlskloof. Der Boden ist eine Kombination aus Overberg Shale und Tafelbergsandstein, wobei diese Komplexität durch eine schöne Mischung aus Frucht und Gewürzen in den Wein übertragen wird. Der Weinberg ist 17 Jahre alt, und diese Reife zeigt sich in der Tiefe und im Charakter des Weins. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in kleinen Lugenboxen direkt in unseren Kühlraum gebracht, wo sie über Nacht blieben. 90 % der Ernte wurden entrappt, die restlichen 10 % blieben als ganze Trauben übrig. Der Wein wurde Spontan vergoren und 18 Monate lang in 500-Liter-Fässern ausgebaut, wobei 30 % neue französische Eiche verwendet wurden.

Charakter

Der 2019er Cabernet Franc ist in der Nase ein Vollgas-Cabernet Franc mit unverkennbar scharfen Paprikadüften, die sich mit schwarzer Brombeerfrucht vermischen. Am Gaumen ist er mittelkräftig und harmonisch, mit geschmeidigen Tanninen und einem sanften, schmeichelnden Abgang. Hervorragend.

Trinkempfehlung

Der Cabernet Franc passt perfekt zu jeglicher Gerichte mit Ente.