

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Estate Magnumflasche - 93+ Robert Parker - In Der Holzbox - Gereift - 2018

Artikelnummer:	8950
Jahrgang:	2018
Produzent:	Rust en Vrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 61% Shiraz / Syrah 30% Merlot 9%

Platter's	5 Sterne
Decanter	91 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte
Robert Parker	93 Punkte

CHF 129.00

inkl. MwSt CHF 9.67

Vinifikation

Der Estate Blend ist der emblematische Wein von Rust en Vrede. Der Verschnitt setzt sich aus den Anteilen der auf Rust en Vrede angepflanzten Sorten zusammen und ist damit das ehrlichste Spiegelbild unseres Terroirs. Die Trauben für diesen Wein stammen von einem 22 Hektar grossen Cabernet Sauvignon-Weinberg, 7 Hektar grossen Syrah-Weinberg und von einem 1 Hektar Merlot-Weinberg und spiegeln damit die Bepflanzung des Anwesens wieder. Ausgebaut wurde der Estate für 22 Monate in französischen Eichenholzfässern, wovon 40% neues Holz waren.

Charakter

Reichhaltige Aromen von Cassis und Maulbeeren mit Zedernholz und Tabak ist das Rückgrat des Weines durch den Cabernet Sauvignon. Danach zeigen sich frische rote und schwarze Kirschen mit Pfefferwürze durch die Syrah-Komponente. Intensive Fruchtaromen werden von Mokka, Weihnachtskuchen, Sandelholz und Leder überlagert die dem Wein Komplexität verleihen. Frische, fruchtige Säure balancieren die festen, umhüllenden Tannine aus und gipfeln in einem sauberen, trockenen Abgang, der auf ein gutes Alterungspotenzial hinweist.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu geschmorten Rindfleisch in deftiger Jus.

