

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede 1694 Classification - 94 Robert Parker - In Der Holzkiste - Gereift - CFWI - 2017

| | |
|----------------|--|
| Artikelnummer: | 8946 |
| Jahrgang: | 2017 |
| Produzent: | Rust en Vrede |
| Region: | Stellenbosch |
| Alkoholgehalt: | 14.9 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2021 - 2040 |
| Traubensorten: | Shiraz / Syrah 59% Cabernet Sauvignon 41% |

| | |
|----------------|-----------|
| Platter's | 5 Sterne |
| Decanter | 95 Punkte |
| Wine Spectator | 95 Punkte |
| WINEMAG SA | 92 Punkte |
| Robert Parker | 94 Punkte |
| Robert Parker | 93 Punkte |

CHF 179.00

inkl. MwSt CHF 13.41

Vinifikation

Benannt, um an das Gründungsdatum von Rust en Vrede zu erinnern, ist dies ein etwas ungewöhnlicher Blend aus Syrah und Cabernet Sauvignon, wobei der Schwerpunkt auf der Opulenz des Rust en Vrede Syrah liegt. Eine beispielhafte Kombination unserer beiden Fokus-Sorten. Die Trauben werden aus den beiden Einzellagen von Syrah und Cabernet Sauvignon ausgewählt, den ältesten und besten Rebstöcken des Weinguts. Die malolaktische Gärung erfolgte in Barriquefässern und der Ausbau erfolgte für 22 Monate in 300 Liter Fässern aus französischer Eiche, wovon 50% neues Holz waren.

Charakter

Ausgeprägte Aromen von roter und schwarzer Kirsche in der Nase gepaart mit Cassis, Zedernholz, Kümmel und gemahlenem Koriander. Feine, reife Tannine umhüllen den Gaumen mit dominierenden Noten von Kirschen und Brombeeren verleihen dem Wein Rückgrad. Zederngewürz, Vanillepudding und Lakritze, die am Gaumen eine harmonische Komplexität erzeugen, gut strukturiert und konzentriert, ohne anmaßend zu sein.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zur Bresse-Taube mit Trüffel und lauwarmen Belugalinsensalat.

