

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Anthonij Rupert Cabernet Sauvignon - TOP SALE - 2016

Artikelnummer:	9124
Jahrgang:	2016
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	92 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte

~~CHF 65.00~~

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Die Trauben stammen von Rebstöcken, die auf ganz bestimmten Lagen und Bodenarten gepflanzt wurden. Die Laubdach jedes Blocks und der endgültige Ertrag jeder Lage wurden präzise gesteuert, um den Charakter der jeweiligen Rebsorte und Terroir zum Ausdruck zu bringen. Die Trauben werden von Hand geerntet, in kleine Kisten verpackt und mit Kühlwagen in die Weinfarm transportiert. In der Kellerei werden die ganzen Beeren von Hand doppelt sortiert und dann per Schwerkraft in die Gärbehälter gefüllt. Jede Charge wird einige Tage lang kalt eingeweicht und dann langsam auf Temperatur gebracht. Die Gärung findet auf natürliche Weise im Fass statt. Die Weine wurden 18-24 Monate in 90 % neuer französischer Eiche ausgebaut, unfiltriert abgefüllt und 24 Monate in der Flasche gereift.

Charakter

Eine Studie der Subtilität: zarter Weihnachtskuchen, typisch Bordelaise, Teeblatt-, Cassis-, Veilchen- und Gewürzaromatik. Samtig weicher Einstieg - seidig und köstlich mit mehr von diesen Fruchtkuchen-Aromen, mit dunklen Beerenfrüchten, Pflaume und Gewürznoten. Lebendig und saftig und gleichzeitig strukturiert durch seinen festen Fruchtkern und die harmonische Eichenbegleitung. Geschmeidig, weich, abgerundet, aber mit einer raffinierten Eleganz und einem langen Nachgeschmack.

Trinkempfehlung

Grossartiger Begleiter zu allen deftigen Fleischgerichten.