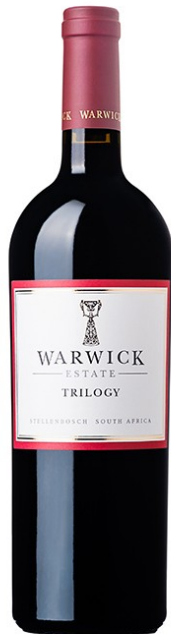


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Warwick Trilogy Magnum - HAMMER DEAL - 2019

Artikelnummer:	9078
Jahrgang:	2019
Produzent:	Warwick Estate
Region:	Simonsberg-Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2022 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Franc 48% Cabernet Sauvignon 38% Merlot 14%

Greg Sherwood MW	92 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
James Suckling	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Robert Parker	94 Punkte

~~CHF 89.00~~

CHF 64.90

inkl. MwSt CHF 4.86

Vinifikation

Jede Komponente wurde separat geerntet, entstielt und von Hand sortiert. Die alkoholische Gärung dauerte zwischen 7 und 21 Tagen auf der Schale, je nach Tanninstruktur, mit drei bis vier Umfüllungen pro Tag. Nach Abschluss der Gärung wird die Maische gepresst und für die malolaktische Gärung im Fass und im Tank umgefüllt. Nach Abschluss der Gärung reifte der Wein in französische Eichenfässer (34% neues Holz, 47% zweite Belegung, 14% dritte Belegung und 5% vierte Belegung) für einen Zeitraum von 20 Monate bevor die besten Fässer aus den besten Blöcken ausgewählt werden. Die Komponenten werden assembliert und der Wein wird vor der Filtration auf natürliche Weise geklärt und im Dezember 2021 abgefüllt.

Charakter

Mit dunkelkarmiroter Farbe, kündigt sich der 2019er mit Maulbeeren, Kirschen, Pflaumen und warmen Gewürzen an. Die Kühle des Jahrgangs spiegelt sich im Glas wieder, mit Aromen von dunklen Beeren und Lavendel, Bleistiftspänen und Zedernholz die sich am Gaumen fortsetzen. Fein strukturierte Tannine, die sich gut mit der hellen Säure und der Langlebigkeit der Fruchtelementen dieser klassischen Mischung verbinden.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu geschmorter Lammhaxe mit Flagolets und Bäckerin Kartoffeln.