

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Cavalli Cabernet Sauvignon Colt - 2018

Artikelnummer:	9087
Jahrgang:	2018
Produzent:	Cavalli Wine
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 92 Punkte

~~CHF 27.90~~

CHF 14.90

inkl. MwSt CHF 1.12

Vinifikation

Das Weingut Cavalli liegt in der Stellenbosch Wein Appellation an der Straße zwischen Stellenbosch und Somerset West. Seit der Eröffnung vor 5 Jahren ist Cavalli nicht nur ein Ziel für guten Wein und ausgezeichnetes Essen, sondern auch für seine Kunst und, wie der Name des Gutes schon sagt, für Pferde. Die erstklassigen Reitanlagen des Anwesens schmücken die Einfahrt des Anwesens, während Sie durch das 100 Hektar große Weingut hinauffahren. Craig Barnard leitet seit 2014 die Weinherstellung auf dem Weingut Cavalli und etabliert das Weingut als einen der dynamischsten jungen Produzenten im berühmten "Goldenen Dreieck" der Stellenbosch-Weinländer. Mit seiner fünften Ernte im Keller konzentriert sich Barnard fest auf Chenin Blanc und Cabernet Sauvignon. Um den Zeitpunkt zu wählen, zu dem Craig die Trauben ernten möchte, findet eine regelmäßige Verkostung im Weinberg statt, da er die Trauben gerne mit guter Säure pflückt, was ihm seiner Meinung nach ein "Stück Rückgrat" gibt. Eiche wird sorgfältig verwendet, um die fabelhafte Frucht im Cavalli zu unterstützen. Die Trauben werden gequetscht und entrappt und durchlaufen vor der Gärung eine 24-stündige Kaltmazeration. Während der Gärung werden die Trauben dreimal täglich umgepumpt, um die Farbstoffe zu extrahieren und die Tannine zu entwickeln. Die Schalen bleiben nach der Gärung 3 Wochen lang auf dem Wein, bevor er gepresst wird. Danach reift der Colt für 24 Monate in französischen Eichenfässern, die aus 30 % neues Holz bestehen, 40 % in der Zweitbelegung und 30 % in der Drittbelegung.

Charakter

Die Nase zeigt eine Fülle von dunklen Beeren und Pflaumen mit deutlicher Minze, Eukalyptus, geröstetem Kaffee und Lakritze. Am Gaumen ist er samtig und mit eleganten Tanninen versehen, die die hellen roten Früchte gut zur Geltung bringen.

Trinkempfehlung

Sehr guter Begleiter zu Grillspezialitäten.