

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Kanonkop Cabernet Sauvignon - 2017

Artikelnummer:	9335
Jahrgang:	2017
Produzent:	Kanonkop
Region:	Simonsberg-Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Platter's	5 Sterne
James Suckling	93 Punkte
WINEMAG SA	97 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Decanter	93 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte

~~CHF 45.00~~

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Die Reben stammen von zerklüfteten Granitböden und Lehmböden. Die Trauben wurden für 5 Tage in offenen Fermentern eingemaischt und anschliessend bei 29°C mit regelmässigen Push Downs vergoren. Nach der malolaktischen Gärung erfolgte der Ausbau für 24 Monate zu 50% in neuen französischen Nevers-Barriquefässern und die anderen 50% als Zweitbelegung.

Charakter

Dunkel und geheimnisvoll, mit komplexen Aromen von Eichengewürz, schwarzem Beerencoulis, Graphitpulver, gepflügter Erde, nassem Tabak und Chai-Tee. Der Gaumen ist luxuriös und äußerst elegant, mit vielschichtigen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen knackigen Himbeeren und dunklen Kaffeebohnen, die allesamt von einem kräftigen, aber zarten Gitterwerk aus feinkörnigen Tanninen unterstützt werden. Ein Wein voller Wucht und Präzision, der darauf wartet, das Versprechen dieses majestätischen Jahrgangs zu entfesseln.

Trinkempfehlung

Hervorragend zu kräftigem Fleisch wie Rind oder Lamm oder diversen Käsesorten.