

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Tokara Director's Reserve Red - Gereift - BLICK 18 - 2008

Artikelnummer:	3478
Jahrgang:	2008
Produzent:	Tokara
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2012 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 73% Petit Verdot 15% Merlot 6% Cabernet Franc 2%

Robert Parker	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	89 Punkte
WINEMAG SA	90 Punkte
BLICK	18 Punkte

~~CHF 89.00~~

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Die Trauben wurden entrappte, sortiert und direkt in Tanks und Holzfuder eingemaischt. Es folgte eine 5 tägige Kaltmazeration bevor die Gärung spontan einsetzte. Bis zum Abschluss der Gärung wurden die Trauben regelmässig umgepumpt und der Tresterhut gestanzt um sie zu extrahieren. Es erfolgte anschliessend noch eine verlängerte Mazeration auf der Schale, wenn es die Qualität und das Tanninprofil es rechtfertigte. Die malolaktische Gärung erfolgte in Holzfässern und der Wein reifte anschliessend für 20 Monate in zu 83% neuen französischen Barriquefässern.

Charakter

Dieser Wein hat eine tiefdunkle, tintige Granatfarbe mit einem Hauch von rotem Ziegelstein am Rand. Ein sehr komplexer Wein mit intensiven Noten von dunklen Beerenfrüchten und Crème de Cassis. In der Nase zeigt sich ein dunkler, berauschender Charakter, der an dunkle Schokolade, Kardamomgewürz und geröstete Fenchelknollen erinnert. Ein immer wiederkehrendes Merkmal dieses Weins und ein Markenzeichen jedes Jahrgangs ist ein Hauch von Eukalyptus oder Minze. Der Gaumen ist voll und reichhaltig und spiegelt das meiste von dem wider, was sich in der Nase zeigt. Er zeigt Kakao, Mokka-Noten, reife Beerenfrüchte und einen würzigen Griff. Die Tannine sind breit und strukturiert und verleihen dem Wein einen trockenen Abgang sowie eine gewisse Frische, die den Wein lange nachklingen lässt.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Osso Bucco vom Kalb oder Filetsteak vom Grill, serviert mit Rotweinsauce, Knochenmark, Schalotten und Pommes Frites.