

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vergelegen D.N.A. - Gereift - BLICK 17.5 - 2017

Artikelnummer:	9594
Jahrgang:	2017
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Cabernet Franc 60% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 20%

WINEMAG SA	88 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
BLICK	17.5 Punkte

~~CHF 32.00~~

CHF 24.90

inkl. MwSt CHF 1.87

Vinifikation

Die Lese begann für die DNA im März mit dem Merlot und endete mit dem Cabernet. Die Trauben wurden von Hand gelesen und entrappt, aber nicht gequetscht. Die entrappten Trauben wurden auf 8°C gekühlt und für 7 Tage mazeriert. Die Gärung fand bei 25°C statt, gefolgt von einer 37-tägigen Mazeration auf den Schalen. Nach der malolaktischen Gärung in Edelstahltanks kam der Wein für 16 Monate in 100% neue französische Eichenfässer.

Charakter

Kompott von Beerenfrüchten, schön abgerundet durch Schokolade und Kaffeenoten. Die Tanninstruktur ist rund und weich mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack.

Trinkempfehlung

Genießen Sie ihn zu Karoo-Lammkarree, Rindfleisch-Eintöpfen und Nudelgerichten.