

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Tokara Director's Reserve Red 5 Liter - 93 Robert Parker - In Der Holzkiste - Gereift - 2010

Artikelnummer:	9098
Jahrgang:	2010
Produzent:	Tokara
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	15 %
Abfüllung:	500 cl
Trinkbar von:	2014 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 72% Merlot 15% Petit Verdot 10% Malbec 3%

Robert Parker

93 Punkte

CHF 599.00

inkl. MwSt CHF 44.88

Vinifikation

Die Trauben wurden entrappt, bevor sie über einen Sortiertisch liefen, um alles unerwünschte Material zu entfernen und dann direkt in Tanks eingemaischt. Zunächst erfolgt eine Kaltmazeration von bis zu 5 Tagen, bevor die Gärung spontan in Edeltanktanks und hölzernen Gärbehältern (Foudre) einsetzt. Bis zum Abschluss der Gärung wurden die Trauben zweimal täglich umgepumpt, abgezogen und der Tresterhut aufgeschlagen, um sie zu extrahieren. Der Wein wurde nach der Gärung weiter auf den Schalen belassen, wenn die Qualität und das Tanninprofil dies rechtfertigten. Der Wein wurde für die malolaktische Gärung in Fässer gefüllt, danach wurde er umgefüllt, geschwefelt und für eine weitere Reifung wieder in Fässer weiter geleitet. Der Red Blend reifte insgesamt zwanzig Monate in 70 % neuer französischer Eiche, der Rest in älteren Barriques aus Frankreich. Während der Lagerung wurden der Wein fünfmal von Fass zu Fass umgefüllt. Er wurde anschliessend im Januar 2012 nach einer leichten Eiweisschönung und ohne Filtration in Flaschen abgefüllt.

Charakter

Dieser Wein hat eine tiefe granatrote Farbe. In der Nase zeigen sich schöne, kräftige Noten von Menthol mit Fruchtaromen von roten Kirschen, Maulbeeren, Crème de Cassis und Heidelbeeren. Darunter liegen Aromen von Zedernholz und Bleistiftspänen, die auf den Ausbau des Weins im Fass hinweisen. Der Gaumen ist sanft und sauber mit überwältigenden Aromen von Sauerkirschen, Blaubeeren und Maulbeeren. Der mittlere Gaumen ist seidig und weich und führt zu den trockenen, fast kreidigen Tanninen im Abgang. Der Red Blend hat eine erstaunliche Ausgewogenheit und Eleganz, ist aber dennoch komplex und zeigt ein Gefühl von Kraft.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu Rinderbraten oder gegrilltem Filetsteak an einer Rotweinsauce. Begleitet auch hervorragend ein Osso Bucco mit Rotweinschalotten, Cremolata und weisser Polenta.