

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Cederberg Shiraz Magnum - MAGNUM HAMMER DEAL - 2019

Artikelnummer:	9633
Jahrgang:	2019
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Vinous - Neal Martin	88 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	93 Punkte
Tim Atkin	90 Punkte
Decanter	95 Punkte
IWSC International Wine Challenge	93 Punkte
Decanter	95 Punkte
IWSC International Wine Challenge	94 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte

~~CHF 79.00~~

CHF 54.90

inkl. MwSt CHF 3.93

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand zwischen 24.5 und 26° Oechsle gelesen und 2 Tage lang kalt mazeriert, bevor die Maische mit den Hefekulturen geimpft wurde. Während der Gärung bei 27°C erfolgt die Extraktion von Farbe und Geschmack durch regelmäßiges Umpumpen alle sechs Stunden und zwei- bis dreimaligem manuellen Abschlagen desdes Tresterhutes. Nach Abschluss der Gärung erfolgt eine weitere 10-14-tägige Mazeration auf den Schalen, bevor der Wein gepresst und in 225 l französischen und zu 4% in amerikanischen Eichenfässern gelagert wird. Die malolaktische Gärung wird im Fass abgeschlossen und die weitere Reifung erfolgt über 15 Monate.

Charakter

Ein vielschichtiger Shiraz mit Aromen von roten Kirschen und Maulbeeren und einem Hauch von Mokka, Nelkennuancen. Komplex am Gaumen mit lang anhaltenden Aromen von roten Früchten und dunkler Schokolade. Vollmundiger Wein mit köstlichen Tanninen.

Trinkempfehlung

Ideal zu kräftigem Käse und dunkler Schokolade, aber auch Grillgerichte, Ente, Gänsebraten und Wild harmonieren mit dem Shiraz hervorragend.