

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede 1694 Classification - 93+ Robert Parker - In Der Holzbox - TOP SALE - 2018

Artikelnummer:	9642
Jahrgang:	2018
Produzent:	Rust en Vrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2040
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 63% Cabernet Sauvignon 37%

Decanter	97 Punkte
Robert Parker	93 Punkte

~~CHF 149.00~~

CHF 129.00

inkl. MwSt CHF 9.67

Vinifikation

Benannt, um an das Gründungsdatum von Rust en Vrede zu erinnern, ist dies ein etwas ungewöhnlicher Blend aus Syrah und Cabernet Sauvignon, wobei der Schwerpunkt auf der Opulenz des Rust en Vrede Syrah liegt. Eine beispielhafte Kombination unserer beiden Fokus-Sorten. Die Trauben werden aus den beiden Einzellagen von Syrah und Cabernet Sauvignon ausgewählt, den ältesten und besten Rebstöcken des Weinguts. Die malolaktische Gärung erfolgte in Barriquefässern und der Ausbau erfolgte für 22 Monate in 300 Liter Fässern aus französischer Eiche, wovon 50% neues Holz waren.

Charakter

Intensive schwarze Johannisbeere und Graphit, umhüllt von einem zarten Duft nach Veilchen. Am Gaumen dominieren gut definierte Fruchtaromen von Cassis, roten Johannisbeeren und Brombeeren, unterlegt mit Sandelholz und Lakritze. Würzige Noten von frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer mit Zimt und Nelke verleihen dem Wein Tiefe. Strukturiert mit robusten Tanninen und einem strukturierten Abgang von schwarzer Johannisbeere mit Muskatnuss. Opulenz trifft auf Enthaltbarkeit.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zur Bresse-Taube mit Trüffel und lauwarmen Belugalinsensalat.

