

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Tokara Telos - In Edler Einzel-Holzbox - 2017

Artikelnummer:	9672
Jahrgang:	2017
Produzent:	Tokara
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 92% Petit Verdot 8%

Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte

**CHF 399.00**

inkl. MwSt CHF 29.90

#### Vinifikation

Die Reben wachsen 400m über dem Meeresspiegel auf Granitböden an einem terrassierten Hang mit 35% Gefälle und einer Nord-Südausrichtung für den ununterbrochenen Sonneneinfall. Der Cabernet Sauvignon ist ein CS1 Klon auf einer 17 Jahre alten 99er Richter Unterlagsrebe, der Merlot ist ein 347 Klon und der Malbec ein M279 Klon. Beide Klone haben eine 99er Richter Unterlagsrebe. Von Hand gelesen in 15 Kilogramm schweren Kisten unter Verwendung von NDVI-Bildern (Normalized Difference Vegetation Index) zur Unterstützung bei der Auswahl von Gebieten mit homogener Reifung. Über Nacht in einen Kühlraum gebracht und zweimal mit einer mechanischen Sortiermaschine von Pellenc sortiert und anschließend die einzelnen Beeren nochmals auf einem Rütteltisch sortiert. Durch Schwerkraft direkt in den massgeschneiderten Rohbetontanks geleitet, wo 30% ganze und 70% zerkleinerte Beeren einer viertägigen Kaltmazeration unterzogen wurden. Die Ganztraubervergärung führt zu einem rotbeerigen Fruchtcharakter, der den schwarzbeerigen Charakter der normalen Gärung mildert, was zu einem vollen Geschmacksspektrum führt. Der Telos wird mit natürlichen Hefen und regelmässigen Umpumpen vergoren, mit einer anschliessenden Mazeration von 1 Woche auf der Schale. Der Wein wird in einer Korbpresse abgepresst und es wird nur der freilaufende Saft verwendet. Die einzelnen Pressfraktionen werden separat einer spontanen malolaktischen Gärung unterzogen und für 22 Monate in zu 65% neuen Barriquefässern. Die Assemblage erfolgt 4 Monate vor der Abfüllung.

#### Charakter

Dieser junge Cabernet zeigt eine beeindruckend parfümierte Nase mit subtilen Noten von Cassis, Veilchen und einem Hauch von Lavendel. Klassische Mineralität ist eng verwoben mit attraktiven Brombeernuancen und ausdrucksstarken Graphit Untertönen. Am Gaumen ist er geschmeidig und besonders reichhaltig mit einem geschliffenen, luxuriösen Abgang. Eine beeindruckende Komplexität, gepaart mit einer gewissen klassischen Zurückhaltung.

## **Trinkempfehlung**

Trinken Sie diesen Wein an einem Winterabend vor dem Kamin. Er begleitet aber auch fantastisch jedes festlich Mahl.