

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Plaisir Grand Plaisir Red - 95 Decanter - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 44.00 Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	9846
Jahrgang:	2018
Produzent:	Plaisir Wine Estate
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 41% Petit Verdot 20% Cabernet Franc Malbec

Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	92 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Decanter	95 Punkte
Decanter	92 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.42

Vinifikation

Das Traubengut wurde bei optimaler Reife handgelesen und 9 – 11 Tage lang in kleinen Stahltanks bei einer geregelten Temperatur von 24°C vergoren. Während des Fermentierungsprozesses wurde der Saft regelmäßig umpumpt, um ein Maximum an Farbe, Tanninen und Aromen zu extrahieren. Nach Abschluss der Gärung verbrachte der Wein 3 – 7 Tage auf der Haut, bevor er von der Hefe abgeschöpft und in Fässer umgefüllt wurde, wo er die malolaktische Gärung durchlief und beendete. Anschließend reifte der Wein 18 Monate lang in französischen Barriques mit einer Füllmenge von 300 l pro Fass. Nur die besten Fässer wurden nach Abschluss der Reifung verschnitten, wonach die Cuvée weitere sechs Monate in drittbelegten Barriques reifen durfte, bevor sie grob gefiltert auf die Flasche gefüllt wurde.

Charakter

Der Grand Plaisir präsentiert sich von glänzendem Granatrot mit einem tief pflaumenfarbenen Kern im Glas und verwöhnt die Nase mit einem aromatischen Bouquet roter Beeren, schwarzer Maulbeeren und Pflaumen sowie mit feinen Anklängen von duftigem Zedernholz und getrockneten Kräutern. Diese Rotwein-Cuvée in klassischem Bordeaux-Stil trumpft am Gaumen mit bemerkenswerter Reinheit und üppiger Fülle auf und umgarnt die Sinne mit köstlichen Geschmacksnuancen reifer Kirschen, Pflaumen, Blaubeeren und Aprikosen. Ein ungemein großzügiger Tropfen mit einem angenehmen Hauch feiner Gewürze am mittleren Gaumen und straffen sowie samtigen Tanninen im langanhaltenden Abgang.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu geschmorten Kopfbäckchen vom Iberico-Schwein mit weißem Bohnenragout und Lavendel