

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Estate - 92 Wine Spectator - 93 Robert Parker - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 34.90 Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	9856
Jahrgang:	2020
Produzent:	Rust en Vrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 64% Shiraz / Syrah 28% Merlot 8%

Platter's	4.5 Sterne
Decanter	91 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
Wine Spectator	93 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 49.00~~

CHF 42.90

inkl. MwSt CHF 3.21

Vinifikation

Der Estate Blend ist der emblematische Wein von Rust en Vrede. Der Verschnitt setzt sich aus den Anteilen der auf Rust en Vrede angepflanzten Sorten zusammen und ist damit das ehrlichste Spiegelbild unseres Terroirs. Die Trauben für diesen Wein stammen von einem 22 Hektar grossen Cabernet Sauvignon-Weinberg, 7 Hektar grossen Syrah-Weinberg und von einem 1 Hektar Merlot-Weinberg und spiegeln damit die Bepflanzung des Anwesens wieder. Die Trauben werden alle entrappt, gequetscht und separat in offenen Fermenter gepumpt. Es erfolgt eine 21 tägige Maischestandzeit mit einer 7 tägigen Gärung bei regelmässigen Stanzen und Übersprühen des Tresterhutes. Der Wein reifte anschliessend in zu 20% neuen französischen Eichenholzfässer mit einer Grösse von 300L für 22 Monate.

Charakter

In der Nase dichte Aromen von dunkler Schokolade, schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen und Sandelholz. Süsse Früchte am vorderen Gaumen, gefolgt von einer Kombination von Schwarzwälder Kirschtorte, Zedernholz, Backgewürzen und Toast. Frische Säure und feinkörnige, aber griffige Tannine sorgen für Struktur, ausgeglichen durch intensives, würziges Brombeerkompott, das im Finish nachklingt.

Trinkempfehlung

Idealer Wein zu geschmorten Rindfleisch in deftiger Jus.