

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Rust En Vrede Shiraz - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 24.90 Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	9728
Jahrgang:	2020
Produzent:	Rust en Vrede
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Wine Spectator	91 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	93 Punkte
Decanter	92 Punkte
Platter's	5 Sterne

~~CHF 37.50~~

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.24

Vinifikation

Rust en Vrede wurde 1694 gegründet und ist stolz darauf, Teil einer bemerkenswerten dreihundertjährigen Weintradition zu sein. Seit 1977 hat sich die Familie Engelbrecht auf die exklusive Produktion von Rotwein spezialisiert, wobei der Schwerpunkt auf Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot liegt. Der Eigentümer Jean Engelbrecht hat daran gearbeitet, Rust en Vrede als eines der Premium-Rotweingüter Südafrikas zu etablieren, mit körperreichen und komplexen Weinen, die die Einzigartigkeit des Terroirs in Stellenbosch widerspiegeln. Die Trauben wurden von Hand geerntet und teilweise entrappt, wobei 15% der Trauben als ganze Bündel verwendet wurden. Die Gärung erfolgt in offenen Gärbehältern mit manuellem Abstechen und Umpumpen 2 bis 4 Mal täglich. Die Mazeration dauert 14 bis 21 Tage und die Trauben von den verschiedenen Parzellen und Klone wurden getrennt vinifiziert. Der Wein reifte 18 Monate lang in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, wobei eine Kombination aus 16 % neuer und 84 % gebrauchter Eiche verwendet wurden.

Charakter

Reichhaltige schwarze Früchte mit einem blumigen Duft von Moschus. Brombeerkompott, Blaubeeren und reife Zwetschgen verbinden sich mit würzigem Paprika, süßem roten Pfeffer und Sandelholz. Am Gaumen folgt eine runde, saftige schwarze Frucht mit intensiver Schwarzkirsche, Crème de Cassis und Chili-Schokolade. Wenn sich der Wein öffnet, offenbaren sich Schichten komplexer Aromen. Die raffinierten Tannine sind gut mit der intensiven Frucht verbunden und werden durch eine pikante Säure ausgeglichen. Vollmundig und strukturiert mit einem langen Abgang von Heidelbeeren und schwarzem Pfeffer.

Trinkempfehlung

Ideal zu kräftigem Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild.