

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Vergelegen "V" Spitzenjahrgang - BLICK 17.75 - 95 Tim Atkin - 94+ Robert Parker - 96 Winemag - TOP SALE - 2017

Artikelnummer:	9967
Jahrgang:	2017
Produzent:	Vergelegen
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2045
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 60% Petit Verdot 15% Merlot 13% Cabernet Franc 12%

Tim Atkin	95 Punkte
WINEMAG SA	96 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
BLICK	17.75 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	95 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Greg Sherwood MW	94 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte

~~CHF 99.00~~

**CHF 59.50**

inkl. MwSt CHF 4.46

## Vinifikation

Der Weinberg, der für die Produktion des V verwendet wird, ist der Stone Pine IV. Diese Rebanlage besteht aus zwei benachbarten Einheiten im Westen bis zum Nordwesten an den Binnenhängen des Schaapenbergs. Er ist relativ geschützt vor der vorherrschenden Brise, die von der False Bay kommt und erfreut sich daher eines etwas wärmeren, aber immer noch überwiegend maritimen Klimas. Die Trauben wurden von Hand geerntet und in geschlossenen Tanks bei Temperaturen von 25-28°C vergoren. Der junge Wein wurde 56 Tage mazeriert, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Edelstahltanks. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in 100% neuen französischen Eichefässern abgefüllt. Der V lagerte für 18 Monate in diesen Fässern, danach reifte er für 48 Monaten in der Flasche, bevor dieser Wein auf den Markt kam.

## Charakter

In der Nase zeigt er rote und schwarze Beeren, Teeblätter, Veilchen und einen Hauch von Reduktion, während er am Gaumen seine Kraft zügelt - mit einer schönen Reinheit der Frucht, frischer Säure und feinkörnigen Tanninen. Er ist fokussiert und dicht mit einem langen und trockenen Abgang, der eine gute Reife verspricht.

## Trinkempfehlung

Servieren mit gebratener Lammhaxe, saftigem Rib-Eye-Steak oder einem deftigen Eintopf.