

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Stellenrust ArtiSons Cabernet Sauvignon La Dolce Vita .- Series Rare - WOY PROMOTION - Ab 6 Flaschen 29.90 CHF Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	10184
Jahrgang:	2018
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	15.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Tim Atkin

90 Punkte

~~CHF 44.00~~

CHF 33.90

inkl. MwSt CHF 2.54

Vinifikation

Die Trauben werden im typischen Amarone-Stil geerntet, um diese klassische italienische Version der Weinherstellung zu bewahren, aber mit dem Schwerpunkt auf Stellenboschs König der Trauben, Cabernet Sauvignon, anstatt Corvina, um diesem 30 Jahre alten Bottelary-Weinberg einen südafrikanischen Stempel aufzudrücken. Die Trauben werden zwischen 20 und 22° Oechsle geerntet, was einem potenziellen Alkoholgehalt von etwa 11 % entspricht. Die Beeren werden auf speziell angefertigten Bambusgestellen verpackt, die an die Techniken des Amarone erinnern, und mindestens 2 Wochen lang zum Trocknen stehen gelassen. Nach dem Einmischen erfolgt die Gärung in offenen Gärbehältern und die malolaktische Gärung wird ebenfalls auf den Schalen vollzogen. Durch sanftes Pressen in Körben wird die endgültige Essenz gewonnen, bevor der Wein 24 Monate lang in neuen französischen Eichenfässern und anschließend mindestens 3 Jahre lang in der Flasche reift, bevor er auf den Markt kommt.

Charakter

Der Wein zeigt üppige Aromen von Kirschlikör, schwarzer Feige, Johanniskraut, Zimt und Pflaumensauce, mit Aromen von schwarzen Kirschen, braunem Zucker und Schokolade am Gaumen. Weiche Tannine sorgen für einen sanften Abgang, der die Essenz von Le Dolce Vita - dem guten Leben - einfängt.

Trinkempfehlung

Dieser Cabernet Sauvignon passt zu allen kräftigen Käsesorten, aber auch hervorragend zu Steaks, Rippchen oder Geflügel.