

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Cederberg Shiraz - 95 Decanter Gold Medal - KILLER DEAL Ab 6 Flaschen CHF 24.90- Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	10144
Jahrgang:	2020
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	95 Punkte
Jancis Robinson	15 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte
IWSC International Wine Challenge	94 Punkte
Decanter	95 Punkte
Decanter	90 Punkte
Platter's	5 Sterne

~~CHF 35.00~~

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 2.09

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand zwischen 24.5 und 26° Oechsle gelesen und 2 Tage lang kalt mazeriert, bevor die Maische mit den Hefekulturen geimpft wurde. Während der Gärung bei 27°C erfolgt die Extraktion von Farbe und Geschmack durch regelmäßiges Umpumpen alle sechs Stunden und zwei- bis dreimaligem manuellen Abschlagen des Tresterhutes. Nach Abschluss der Gärung erfolgt eine weitere 10-14-tägige Mazeration auf den Schalen, bevor der Wein gepresst und in 225l französische Eichenfässern gelagert wird. Die malolaktische Gärung wird im Fass abgeschlossen und die weitere Reifung erfolgt über 15 Monate.

Charakter

Der 2020 Cederberg Shiraz ist alles, was Sie sich von einem Qualitäts-Shiraz wünschen, und noch einiges mehr. In der Nase eine Vielzahl von Aromen, darunter reife Pflaumen und Maulbeeren, Rhabarber, marokkanische Gewürze wie Nelken und Muskatnuss und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ist er opulent mit einer sinnlichen, samtigen Textur und seidigen Tanninen. Dieser Wein ist harmonisch in seinem Verlauf von der Nase bis zum Gaumen und seiner unglaublichen Länge.

Trinkempfehlung

Shiraz ist von Natur aus sehr gut mit allen Arten von herzhaften Gerichten kompatibel. Dieser Shiraz passt sensationell zu gebratenem Schweinebauch mit chinesischen fünf Gewürzen und eingelegtem Ingwer, glasierten Schweinerippchen oder einem Lammschmortopf. Er ist auch ein perfekter Partner für gegrillte Auberginen und schwarzen Riesenchampignons oder einem harten, gereiften Käse wie Cheddar oder Parmigiano Reggiano.