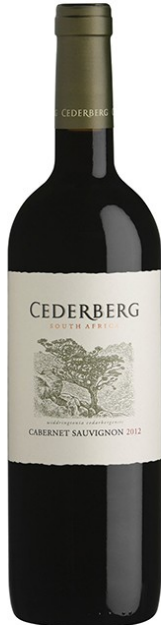


# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Cederberg Cabernet Sauvignon - 16.5 Punkte Jancis Robinson - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 24.90 Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	10143
Jahrgang:	2020
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	88 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte

~~CHF 35.00~~

**CHF 27.90**

inkl. MwSt CHF 2.09

#### Vinifikation

Ein Premium-Wein der Cederberg-Reihe, von dem im Jahr 2021 nur 6 700 Flaschen produziert wurden. Die Trauben werden bei 24,5-25,0°Oechsle von Hand geerntet und zwei Tage lang kalt mazeriert, bevor sie mit Hefe beimpft wurden. Während der Gärung erfolgt die Extraktion von Farbe und Geschmack durch regelmäßiges Umpumpen des Tresterhutes. Bei der Gärung wird eine Höchsttemperatur von 27°C erreicht. Nach Abschluss der Gärung erfolgt eine weitere 14- bis 18-tägige Mazeration auf der Schale, bevor die Trauben abgepresst und in 225-l-Fässer aus französischer Eiche umgefüllt werden. Die malolaktische Gärung wird in den Fässern abgeschlossen und die Reifung dauert 18 Monate.

#### Charakter

Dieser Wein empfängt uns mit einer dunklen, samtigen Farbe und einem üppigen Bouquet mit schwarzen Pastillen, schwarzen Kirschen und reifen Pflaumen. Zedernholznote und Bleistiftspäne stammen von den französischen Eichenfässern. Dies ist ein klassischer Cape Cabernet aus kühlem Klima in seiner besten Form, poliert, mit feinen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

## Trinkempfehlung

Dieser Cabernet ist aufgrund seiner kräftigen Tannine recht eigenwillig, wenn es um die Kombination mit die einfacheren Fleischgerichte geht. Aber aufgrund seiner seidigen Tannine vielschr viel küchenfreundlicher, so dass Sie ihn mit all Ihren Lieblingsgerichten aus rotem Fleisch kombinieren können. Denken Sie an Rumpsteak vom Grill oder ganzes gebratenes Filet mit Rosmarin und Olivenöl übergossen. Oder probieren Sie große schwarze Pilze, die einfach nur gegrillt werden, um den Geschmack des Holzrauchs aufzunehmen, oder eine fluffige Ofenkartoffel mit gebratenen exotischen Pilzen mit frischem Thymian gewürzt, um Ihren fleischlosen Montag aufzuwerten.