

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Damascene Cabernet Sauvignon - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 39.90 CHF Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	10109
Jahrgang:	2021
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2037
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Robert Parker	93 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
WINEMAG SA	97 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Unsere Damscene Stellenbosch-Cabernet-Sauvignon-Weinberge (eine Kombination aus CS337- und CS46-Klonen) wurden bereits 2001 gepflanzt. Es wird intensiv darauf geachtet, die Weinberge virusfrei zu halten. Diese Weinberge sind über die Bottelary und Polkadraai Hills Stationen 14-20 km vom Atlantischen Ozean sowie über die nordöstlichen Hänge des Helderbergs verstreut. Alle diese Lagen sind granitische Aufschlüsse, die dem Wein Reinheit und Helligkeit verleihen. Der Weinberg in den Polkadraai Hills hat eine ausgedehnte Lateritschicht unter dem zersetzten Granitoberboden, die zu einer besser strukturierten Komponente beiträgt. Da sich diese Lage an einem Südosthang befindet, hat sie immer eine längere Reifezeit, um eine optimale phenolische Reife und die höchste Konzentration an Tanninen zur Verstärkung der Struktur des Weins zu gewährleisten. Die Lage an den Bottelary-Hängen hat strukturiertere Schotterböden mit einem höheren Tongehalt im Unterboden, um die Breite des Endproduktes zu verstärken. Diese Lage ist dem Tafelberg im Westen zugewandt. Der Weinberg an den Granithängen des Helderbergs ist nach Nordosten ausgerichtet und hebt die Fruchtintensität und -länge an. Extrem niedrige Erträge und kleinere Beeren mit sehr dicker Schale tragen zu hoher Konzentration und großer Struktur bei mäßigem Alkoholgehalt bei. Eine Reihe von Partien wurde zwischen dem 20. und 22. März 2021 bei 24,9-25,9 ° Oechsle von Hand geerntet. Für die erste Gärung wurden kleinere Tanks mit offenem Deckel verwendet, in denen 2-3 Mal pro Tag umgepumpt wurde. Nach Beginn der Spontangärung wurde bei Bedarf abgepumpt. Die Gärungstemperaturen erreichten einen Höchstwert von 28 °C. Spontane malolaktische Umwandlung und Reifung erfolgen für 12 Monate in 60% neuen Barriques aus französischer Eiche sowie in 2000-Liter-Fässern aus konischer, österreichischer Eiche. Der Wein verbringt 24 Monate in Eichenfässern, um die Klarheit und Stabilität des Weins allmählich zu verbessern und die Notwendigkeit einer Schöpfung zu vermeiden. Der Wein wird zweimal umgefüllt, einmal nach 12 Monaten und ein weiteres Mal zwei Wochen vor der Abfüllung.

Charakter

Konzentrierte Frucht mit Graphit, süßem Backgewürz und Currygewürz mit pikanten Keksen im Hintergrund. Er hat so viele Geschmacksschichten, dass sie wie sanfte Wellen immer wieder auftauchen. Hauch von roten Rosen, der dem Wein ein wenig Parfüm verleiht. Er ist strukturiert, komplex und intensiv. Der einzige Wein, der ein Jahr in kleinen Fässern und ein zweites Jahr in Foudré verbringt und daher ein Jahr später als alle anderen Damaszener Weine auf den Markt kommt. Ein hervorragender Wein, den jeder Sammler haben sollte.

Trinkempfehlung

Dieser fantastische Wein begleitet excellent jedes Festagsmahl, ob geschmort, vom Grill oder gebraten.