

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Anwilka - 92 Robert Parker - 95 James Suckling - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 34.90 Pro Flasche - 2019

| | |
|----------------|--|
| Artikelnummer: | 10308 |
| Jahrgang: | 2019 |
| Produzent: | Anwilka |
| Region: | Stellenbosch |
| Alkoholgehalt: | 14 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2024 - 2035 |
| Traubensorten: | Shiraz / Syrah 30% Cabernet Sauvignon 70% |

| | |
|----------------------|------------|
| Robert Parker | 92 Punkte |
| Vinous - Neal Martin | 89 Punkte |
| Tim Atkin | 89 Punkte |
| Platter's | 4.5 Sterne |
| James Suckling | 95 Punkte |
| Tim Atkin | 94 Punkte |
| Vinous - Neal Martin | 93 Punkte |

~~CHF 49.00~~

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Anwilka liegt am südlichen Ende von Stellenbosch, mit Blick auf die False Bay und dem Atlantischen Ozean. Das 40 Hektar grosse Anwesen ist bepflanzt mit Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Die Nähe zum Meer bietet ein besonderes Mikroklima, das zusammen mit den alten eisenhaltigen Böden perfekt für die Herstellung von reichen und fokussierten Weinen ist. Die Trauben werden von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und entrappt. Anschliessend werden sie mit der Schale in Edelstahltanks vergoren. Regelmässiges Aufrühren und eine verlängerte Mazeration führt zu einer sanften Extraktion der reifen Polyphenole. Der Wein wird 20 Monate in 50% neuen französischen Eichenholzfässern ausgebaut.

Charakter

Die Nase öffnet sich mit subtilen Syrah-Noten von roten Pfefferkörnern und geräuchertem Fleisch, bevor sie zu staubigen roten und schwarzen Fruchtaromen übergeht. Am Gaumen ist er vollmundig, vielschichtig und frisch und zeigt die Struktur des Cabernet Sauvignon mit weichen Kräuternoten, bitterem schwarzem Tee und zarten Olivennoten. Graphit und Bleistiftspuren folgen am mittleren Gaumen. Im lang anhaltenden, mineralischen und köstlichen Abgang entspannt sich der Wein weiter.

Trinkempfehlung

Ein toller Begleiter zu gegrilltem Fleisch. Aber er ergänzt sich auch hervorragend zu kurzgebratenem Rehrücken mit Schokoladensauce, Petersilienwurzeln und einer Selleriemousseline.