

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Damascene Cabernet Franc - 94 Tim Atkin - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 39.90 CHF Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	10112
Jahrgang:	2022
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2037
Traubensorten:	Cabernet Franc 100%

Robert Parker	93 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	94 Punkte

**CHF 49.00**

inkl. MwSt CHF 3.67

### Vinifikation

An den kühleren Osthängen der Bottelary gelegen, wurde dieser Spalierweinberg im Jahr 2004 mit dem CF1-Klon von Cabernet Franc gepflanzt. Auf Böden aus zersetztem Granit und in einer Höhe von 225 Metern über dem Meeresspiegel produziert dieser Weinberg mit geringem Ertrag kleinere Trauben, die eine unglaubliche Konzentration, Struktur und Reife bei niedrigerem Zuckergehalt bieten. Die Trauben wurden am 17. März 2022 bei einem Reifegrad von 24.9° Oechsle von Hand geerntet. Die Trauben wurden entrappt und durch Schwerkraft in tulpenförmige Betonfermenter gefüllt, wo die ganzen Beeren drei Tage lang kalt eingeweicht wurden, bevor die Primärgärung begann. Um eine optimale Extraktion zu erreichen, wurden die Maische bis zu dreimal täglich umgepumpt, wobei die Gärtemperaturen bei 28°C ihren Höhepunkt erreichten. Die spontane malolaktische Umwandlung fand während der 11-monatigen Reifung in 1000-Liter-Fässern aus französischer Eiche statt. Der Wein wurde nur einmal, zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung, abgezogen.

### Charakter

Eine berauschende Assemblage aus Veilchen, zerkleinerten Rosenblättern, Tabakblättern und Bleistiftspänen, durchsetzt mit süßen Heidelbeeren und Cassis. Der Gaumen verkörpert die Essenz der Sorte: geschmeidig und rotfruchtig, mit einem hochauflösenden Mosaik aus Himbeere, Granatapfel und Kirsche, gefolgt von sanfteren Maraschino- und Johannisbeeraromen. Alles eingerahmt von Tanninen aus Pflaumenhaut. Mit zunehmender Erwärmung kommen Noten von Zedernholz, Heidelbeeren und gerösteten Pflaumen zum Vorschein, und führen zu einem Abgang mit einem letzten Ausbruch von Veilchen, Tomatenblättern und Himbeersorbet.

## **Trinkempfehlung**

Der Cabernet Franc passt perfekt zu jeglichen Gerichten mit Ente.