

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



La Motte Cabernet Sauvignon - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 15.90 Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	10392
Jahrgang:	2021
Produzent:	La Motte
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Jancis Robinson 17 Punkte
Platter's 4 Sterne

CHF 22.00

inkl. MwSt CHF 1.65

Vinifikation

Alle Trauben wachsen an Spalierreben und befinden am Helderberg, etwa 7 km von der Küste der False Bay entfernt. Der Boden ist eine Kombination aus verwittertem Granit und Schiefer mit einigen Flecken von Kies. Der Boden ist gut durchlässig und verfügt über eine gute Wasserspeicherkapazität. Zu den nachhaltigen Anbaumethoden gehört die Rebdach-Pflege der Weinberge, um eine gute Belüftung und ausreichend Licht zu gewährleisten. Das Entstielen und Sortieren erfolgt bei der Lese im Weinberg. Die Trauben in Edelstahltanks mit zweimaligem Umpumpen pro Tag vergoren. Das Abpressen und Füllen der Fässer erfolgte drei Wochen später. Der Wein reifte 16 Monate lang in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche - 100 % zweite Füllung. Die verschiedenen Cabernet Sauvignon-Chargen wurden verschnitten und gefiltert, bevor sie im Oktober 2022 in Flaschen abgefüllt wurden.

Charakter

Das Helderberg-Gebiet in Stellenbosch ist bekannt für die Erzeugung einiger der besten Cabernet Sauvignons Südafrikas. Der Jahrgang 2021 von La Motte ist ein komplexer Wein, der intensive Beeren- und Pflaumenfrüchte mit Gewürznelken und Minze kombiniert. Erwarten Sie typische Cabernet-Sauvignon-Merkmale wie Zigarrenkiste und Toffee aus Eichenholz im Hintergrund. Reichliche Tannine und ein voller Gaumen mit einer opulenten Konsistenz und einem anhaltenden Abgang deuten auf ein außergewöhnliches Reifepotenzial hin.

Trinkempfehlung

Dank seiner ausgeprägten Mineralität, seinen festen Tanninen und seiner geschmacklichen Intensität ist dieser Cabernet Sauvignon ein natürlicher Partner für Rindfleisch, während er zu fast jedem anderen Fleisch passt - zu langsam gebratenem Lamm, Schweinefleisch, Wildfleisch, mariniertem Rib-Eye-Steak, geschmorten Kurzrippen und sogar Pilzstroganoff. Es passt auch gut zu vegetarischen Leckereien wie einfachen Gemüsetörtchen.