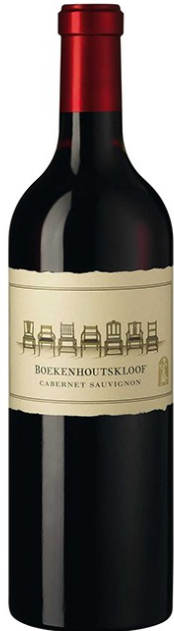


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



**Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon
Franschhoek - 17 Jancis Robinson - 94
Decanter - 94 Tim Atkin - 94 James
Suckling - 95 Winemag - KILLER DEAL -
Ab 6 Flaschen CHF 42.90 Pro Flasche -
2021**

Artikelnummer:	10075
Jahrgang:	2021
Produzent:	Boekenhoutskloof
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	15 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2043
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 86% Cabernet Franc 14%

James Suckling	94 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Decanter	94 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
James Suckling	93 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
WINEMAG SA	95 Punkte
Decanter	94 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
James Suckling	93 Punkte

~~CHF 55.00~~

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Die Trauben für unseren Franschoek Cabernet Sauvignon stammen aus einzelnen, nebeneinander gepflanzten Weinbergen, auf tiefen Schwemmlandböden des Tals und von unseren eigenen Weinbergen auf Granitböden, die sich an den Hängen um den Boekenhoutskloof befinden. Der Cabernet Sauvignon und ein kleiner Teil der Cabernet Franc Weinberge auf Boekenhoutskloof werden seit 12 Jahren biologisch bewirtschaftet und produzieren mit jedem neuen Jahrgang Früchte von außergewöhnlicher Qualität. Dieser Jahrgang ist besonders aufregend, da wir beschlossen haben, noch mehr Früchte aus diesen ökologisch bewirtschafteten Weinbergen zu verwenden. Franschoek hatte wieder einmal eine ganz andere Saison als Stellenbosch und das Swartland. Ziemlich gute Niederschläge füllten alle Wasserreserven auf, und gepaart mit einer hohen Tagesspanne galt dieser Jahrgang als ein weinbauliches extremes Jahr. Der frühe Frühling sorgte für einen gleichmäßigen Knospenaufbruch und einen guten Fruchtansatz. Trotz der schwierigen Bedingungen, wurde der ökologische Landbau angewandt, um den Krankheits- und Pilzbefall zu kontrollieren. Der Jahrgang 2020 ist im Vergleich ein reifer Jahrgang für Franschoek Cabernet Sauvignon, aber auch sehr europäisch in Eleganz, Helligkeit und Parfüm. Wir vinifizieren sanft, um große, monströse Weine zu vermeiden. Die Trauben wurden von Hand in kleine Kisten gepflückt und anschließend durch Beerenauslese und sorgfältiges Entstielen sortiert. Die Trauben wurden in tulpenförmigen Betonbehältern kalt mazeriert, und die Gärung fand bei Temperaturen zwischen 27° und 30°C statt, mit häufigem Umpumpen, um Aromen, Farbe und Tannine zu extrahieren. Nach der spontanen alkoholischen Gärung erfolgte eine verlängerte malolaktische Gärung in 225-Liter-Barriques. Der Wein wurde auf unserem OXOline-System 22 Monate lang in 80 % neuen, leicht getoasteten Barriquefässern von unseren bevorzugten Küfern, Sylvain und Saury gereift.

Charakter

Die Nase ist zart und raffiniert, zunächst schüchtern und dann aber verführerisch mit intensiven dunklen Beerenfrüchten und klassischen Graphitaromen. Der Einstieg ist weich und seidig, mit Aromen von Blaubeeren, Brombeeren, dunkler Lakritze und Garrigue, die einem dichten, gut strukturierten Mittelgaumen Komplexität verleihen. Der Wein ist reich strukturiert, konzentriert, streng und elegant, mit pudrigen, staubigen, feinkörnigen Tanninen und einer frischen Säure, die eine attraktive krautige Note ausgleicht. Boysenbeere und Kakaopulver verweilen im Mund, mit sanften Noten von Anis und schwarzem Kardamom.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu feinen Fleischgerichten aller Art, zum Beispiel auch südafrikanisches Wildfleisch wie Springbock, Gnu oder Kudu.