

2021 Cabernet Sauvignon - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Knapp 20 Kilometer vom Atlantik entfernt wachsen die Reben auf den Granitböden des Helderbergs, Nuweland und Bottelary. Jean Smit beweist mit diesem Cabernet Sauvignon seine Erfahrung und sein Händchen für Weine, die wahren Blockbustern gleichen. Die Cabernet-Trauben werden mit der Hand gelesen, komplett entrappt und gären anschließend spontan in Betongebinden. Nach dem BSA reift der Stoff für 22 Monate in 2.000 Liter Eichenfässer aus österreichischer Eiche (60% Neuholz). Was für ein Wein! Beeindruckend, ohne pompös zu sein. Understatement pur, dabei intensiv und ausdrucksstark. Eine vielschichtige, einladende Nase, die an reife Sauerkirschen, frische Johannisbeeren und ätherische Noten wie Thymian, Eukalyptus erinnert. Reife und spürbare Gerbstoffe umschmeicheln den Gaumen. Satt, seidig und mit ordentlich Power ausgestattet. Im Abgang hat der Cabernet sehr prägnante, feine Cassis- und Fenchelnoten, die mit ein bisschen Luft am Gaumen noch klarer werden

Rebsorte Cabernet Sauvignon	Region Stellenbosch	Restzucker < 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92 P. Neal Martin (Vinous)
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Stellenbosch	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe über N.N. 140 - 210 Meter	Ausbau 11 Monate in Barriques (60% neu) & 11 Monate in 2000 Liter Fudern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Wir erhielten „a call from the past“. Am Telefon war Jean Smit, den wir als langjährigen Kellermeister von Rustenberg und Boekenhoutskloof kennengelernt hatten. Auf diesen renommierten Weingütern hat er, neben vielen Stationen auf der ganzen Welt, die Top Ranges gekeltert. Das Leben hat ihm eine neue Aufgabe geschenkt und was für eine. Damascene Vineyards. Unsere Neugier war geweckt und die Proben landeten ein paar Tage später auf unserem Verkostungstisch. Brillant und rasiermesserscharf wie eine Schwertklinge aus Damaszenerstahl, so schmecken diese Stoffe. Da hat Jean uns nicht zu viel versprochen. Jeder Wein ist eine Hommage an den Platz, an dem er wächst.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.