

# 2018 CABERNET SAUVIGNON

## STELLENBOSCH, SüDAFRIKA



Dieser elegante reinsortige Cabernet Sauvignon stammt aus einigen kühleren Parzellen von Stellenbosch und wurde bei seiner Einführung für seine Qualität gefeiert. Die Lagen sind im Verhältnis etwas kühler, manche etwas älter als die 40 Jahre alten, unbewässerten Buschweine auf dem tiefen Schwemmland von Firgrove. Eine weitere Quelle sind zwei Parzellen vom Helderberg und den Polkadraai Hills an der False Bay auf verwittertem Granit. Das gekühlte und komplett entrapptes Lesegut mazeriert für 4 Tage im Maischebottich und der auftriebende Trester wird täglich untergestoßen, damit Most und Maische gut durchmischt sind. Die anschließende Gärung dauert etwa 7 bis 10 Tage und überschreitet dabei nicht die 28° Celsius. Nach der Gärung verbleibt der Trester ein paar Wochen im Jungwein bevor alles abgepresst wird. Die Reifung erfolgte 20 Monate in 500 Liter fassenden französischen Eichenholzfässern, mit 30 % Neuholzanteil. Ein Manifest an Klarheit, Intensität und Reinheit mit den typischen Noten des Cabernet Sauvignon von Bleistiftspitze (Graphit), Cassis, dunklen Beeren und grünen Kräutern wie Estragon. Sehr weich, lang und würzig im Geschmack. Der Steakhausklassiker schlechthin. 6.480 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Cabernet Sauvignon	<b>Region</b> Stellenbosch	<b>Restzucker</b> 1,7 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Stellenbosch	<b>Säure</b> 5,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20
<b>Boden</b> Sand, Schwemmlandboden, verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Mullineux and Leeu Family Wines - Dassenberg Road - 7690 Franschhoek
<b>Höhe über N.N.</b> Diverse Lagen	<b>Ausbau</b> 20 Monate Fassausbau (französische Eiche), 30% Neuholzanteil	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg