

2020 Cabernet Sauvignon - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Die Reben wachsen nur 20Km entfernt vom Atlantik auf Granitböden des Helderbergs, Nuweland und Bottelary. Mit dieser Sorte hat Jean Smit einfach sehr viel Erfahrung und beweist Können und Händchen in diesem unprätentiösen Wein. Ohne Frage, der Stoff hat Power und Kraft, ist aber kein Protzwein, sondern ist komplex und differenziert. Cassis, saftige Kirschen, Pflaumen, grüne pfeffrige Paprika, Graphit, dunkle Beeren und getrocknete Kräuter. Intensiver, langanhaltender Geschmack, mit viel Frische ausgestattet. Reife und spürbare Gerbstoffe wabern im Hintergrund. Perfekter Holzeinsatz, 22 Monate in gebrauchten Barriques und einem 2000 Liter Fuder. Der Stoff schmeckt in 5 Jahren noch besser, hat aber den Punch der südlichen Hemisphäre. Damit lässt sich jeder Tag feiern. 3190 Flaschen

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Rebsorte Cabernet Sauvignon | Region Stellenbosch | Restzucker 2,2 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 16-18° | Internationale Bewertungen |
| Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss | Appellation Wine of Origin Stellenbosch | Säure 5,3 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre |
| Boden verwitterter Granit | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 14,5% | Empfohlenes Glas Bordeauxglas | Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa |
| Höhe über N.N. 140 - 210 Meter | Ausbau 22 Monate in Barriques & 2000 Liter Fudern | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 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.