

CABERNET SAUVIGNON, WO ROBERTSON SOUTH AFRICA

CHF 24.50 **inkl. MwSt.**

Jan Harmsgat

Region: Swellendamm / Südafrika
Jahrgang: **2018**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Cabernet Sauvignon 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 347-1-2-2-1
Kategorien: Jan Harmsgat, Rotwein, Südafrika, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Cabernet Sauvignon ist die am häufigsten angebaute Rotweinsorte Südafrikas. Weinberge sind in allen Weinanbaugebieten zu finden, wobei Stellenbosch die größte Anbaufläche ausmacht, gefolgt von Paarl, Swartland und Robertson.

Den Cabernet Sauvignon von Jan Harmsgat kennzeichnen attraktive, ausdrucksstarke und typische Cabernet-Noten von Cassis und Brombeeren, die sich in der süssen, reinen Frucht am Gaumen wiederholen. Die Konzentration der Aromen, gepaart mit der strahlenden Frische, ermöglichen es, diesen Wein jetzt zu geniessen, die engmaschigen Tannine der Sorte vervollständigen jedoch die aktuelle Struktur, so dass der Wein auch mühelos einige Jahre reifen kann.

Degustation:
Leuchtendes, dunkles Rubinrot. In der Nase dunkle Pflaumen, Cassis, Brombeeren und herzhafte Minze. Am Gaumen vollmundig, komplex, weiche, geschmeidige Tannine.

Ideal zu: Fleischgerichten, Grilladen, Braten, zu Wild und Wildgeflügel, gut gewürzten Speisen oder gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 10 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter
Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha
Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben lange Mazeration auf den Schalen, klassische Rotwein-Vinifizierung

Ausbau:
12 Monate in Französischen Barriques vierter Füllung, danach einige Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 2.3 g/l
Gesamtsäure: 6.1 g/l