CABERNET SAUVIGNON THE LONG FUSE 2018
JORDAN WINERY

Klarheit	-
Farbe	
Sonstiges	-

Intensität	-

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	○○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●●○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

Bewertung	sehr gut
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA
REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON
PREIS: 17,20 €

AROMEN:

WINZER

Jordan Winery wurde 1982 von Ted und Gary Jordan gegründet. Der erste Jahrgang kam erst 1993 auf den Markt und schlug gleich in den südafrikanischen Weinmarkt wie eine Bombe ein. Heute gehören die Jordans zu den absoluten Topwinzern des Kontinents und liefern Jahr für Jahr konstant hervorragende Qualitäten. Inzwischen bewirtschaften Gary & Kathy Jordan das Weingut.

Von den 146 ha, die zur Farm gehören, sind 105 mit Reben bepflanzt. 53% davon sind mit weißen Rebsorten bestockt. Die Weinberge - in unterschiedlichen Höhen von 160 bis 410 Metern über dem Meeresspiegel - sind nach allen vier Himmelsrichtungen ausgerichtet und bilden somit hervorragende Bedingungen für Weiß- und Rotwein gleichermaßen.

Der Chardonnay zeigt wie so viele Jordan-Weine das charakteristische Zusammenspiel von Frucht und Eleganz. Ausgebaut wird er monatelang in französischer Eiche (Erst-, Zweit und Drittbelegung). Neben klassichen Holzaromen, wie Vanille und getoastetem Weißbrot, erschmeckt man reife Aprikose, Ananas und Quitte. Viel Schmelz und ein Hauch Würze machen ihn zu einem vielversprechenden Essensbegleiter.