CABERNET SAUVIGNON 2018

Rust en Vrede, Stellenbosch

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●●	voll
Reife	jugendlich	●●●●●	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●●●○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN
Schwarze Joha.
Waldbeere
Kirschkilör
Vanille
Getrocknete Pflaume
Konfitüre
Rauch
Laub
Gereiftes Fleisch

ANLASS
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2019 bis 2043
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL
körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote

WEINBAU
Rebsorten Cabernet Sauvignon

WEINBEREITUNG
Gärung spontane Gärung

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung

Lagerung teils neues Barriquefass

BEWERTUNG
einfach geniessen 92/100
Winespectator 92/100