CABERNET SAUVIGNON 2021

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

2024 bis 2046
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