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 Johannisbeere
Waldbeere
Kirschlikör
Vanille
Getrocknete Pflaume
Marmeladig
Rauch
Feuchtes Laub
Fleischig

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

STELLENBOSCH