

# De Meye

## Cabernet Sauvignon



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang: **2019** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,22 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,47 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

### Empfehlung:

Zu würzigem Käse, kraftvollen Fleischgerichten.

### Beurteilung:

Tiefdunkle Farbe, Cassis Noten, schwarze Beeren wie Brombeere, Johannisbeere, reife gut eingebaute Tannine mit angenehmer Länge.

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Die Trauben sind handgelesen. Nur die besten Trauben werden für diesen Wein verwendet. Der Ertrag liegt bei 8 t pro ha. Der Wein wird im offenen Fermenter vergoren und reift langsam für weitere 18 Monate in französischen Eichenfässern im kühlen Keller.

### Weinerzeuger:

Alle Trauben gedeihen auf der De Meye – Farm im westlichen Teil von Muldersvlei. Die kühlen Abendwinde und die hohen Temperaturen tagsüber sowie die fruchtbaren Böden, bilden eine ideale Grundlage für die Erzeugung von Premium Trauben.



Art.-Nr.: 00203-19

