

De Meye

Cabernet Sauvignon



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang:	2020	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.: 00203-20

