

Middelvlei

Momberg



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

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

Alkohol: 14 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,4 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 59% Cabernet Sauvignon, 29% Shiraz, 12% Pinotage

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

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten oder nur zum Genießen

Beurteilung:

Keller-Meister Tinnie Momberg: „Tiefdunkles Schwarzviolett, volle Aromen von roten und schwarzen Früchten begleitet durch würzige Barrique-Töne in der Nase. Auf der Zunge zeigt dieser Wein seine ganze Kraft. Mit einer ausgeprägten sauberen Struktur an der sich ein voller, dichtbelegter Fruchtkorb anschließt. Der Wein ist durchgehend komplex und verweilt lange am Gaumen“

Ernte / Herstellung:

Die Trauben für dieses Cuvée wurden von den besten Rebstöcken des Weingutes geerntet.

Die Saft wurde getrennt ausgebaut in open fermenters. Die Vergärung betrug zwischen 4-6 Tagen, anschließende küvertiert und in neue Eichenfässern gefüllt. 30% franz. Never Barriques und 70% amerikanische Eichenfässer. Der Wein reifte in den Fässern für 13 Monate.

Weinerzeuger:

Kleine hocharomatische Trauben bringen einen konzentrierten dunkel violetten Saft hervor



Art.-Nr.: 00278-19

