

# Middelvlei

## Cabernet Sauvignon



Anbaugebiet: Südafrika - Western Cape

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

Alkohol: 14 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,0g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,7g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

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

### Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

### Beurteilung:

Keller-Meister Tinnie Momberg : „Tieferrubinroter Ton mit leicht bläulicher Färbung. Fruchtiges Bou-quet mit dem typischen Kirsch-Duft und Anklängen von Brombeere und Leder. Gut integrierte Tannine mit leichten Vanille- u. Eichen-Tönen, bereits gut trinkbar mit einem Potential für weitere 6 –8 Jahre.“

### Ernte / Herstellung:

Auf einer Anbaufläche von 3,725 ha wächst der Cabernet Sauvignon. Alkoholische Gärung in open fermenters nach 8 Tagen auf der Schale bei 24° C abgeschlossen. Anschließend malolaktische Vergärung. 12 Monate reift der Wein zu 70% in zweitgebrauchte Eichenfässern und zu 30% in neuen Fässern. 70% französische Barrels, 30% in amerikanischen Eichenfässern.

### Weinerzeuger:

Die Rebstöcke sind 20 Jahre alt und wachsen in einer Höhe auf 160 m über NN. Der Weinberg ist gen Westen ausgerichtet. Die Ernte erfolgte per Hand im Februar.



Art.-Nr.: 00288-19

