

Wein- und Profildaten

Rotwein

CABERNET SAUVIGNON 2018

„Verführung für den Gaumen – Sonnenschein für die Seele“



75cl



MAGNUM 150cl

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Robertson
Produzent:	Mimosa Boutique Wines
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%
Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	14.03%
Abfüllung:	75 cl und 150 cl (Magnum)
Trinkbar von:	2020 – 2028

Ihre Notizen:

Platter's Wine Guide: ****
 Kunden Bewertung: Senden Sie uns Ihre Punkte

75cl à CHF 22.90

Inkl. MwSt. CHF 1.64

150cl à CHF 49.90

Inkl. MwSt. CHF 3.57

LAGE UND VINIFIKATION

Die Blüten des Mimosen Baum sind unendlich komplex und bestehen aus Hunderten von Einzelsträngen, die zusammen eine einzige runde Blüte bilden. Dieser Kontrast zwischen Komplexität und schlichter Eleganz wird in den Mimosa Weinen fortgeführt. Die Fülle von vielschichtigen Aromen führen zu einem wunderschönen, handgemachten Wein. An den Ausläufern des majestätischen Langeberg Gebirgszug, dem Tor zur trockenen Karoo Halbwüste, entsteht eine passende Hommage an die Mimosa Wein Kollektion.

14 Monate lang in französischem Barrique (20% neue) gereift. Schon jung trinkreif, doch dieser Wein wird gut reifen mit einem Potential von bis zu 8 Jahren.

CHARAKTERISTIK

Ein verführerischer Duft moschusartiger Beerenfrucht & dunklen Pflaumen, dazu gesellen sich noch Aromen von frischer Minze und ein Hauch von Schokolade. Leichte Röstaromen vom Fass. Im Gaumen gibt sich der Wein vollmundig mit vollen, weichen Tanninen. Alle Komponenten haben sich gut verbunden und führen zu einem langen und geschmeidigen Abgang. Kräftiger, typischer Cabernet.

TIPP UND LAGERPOTENTIAL

Der Wein darf jetzt schon getrunken werden. Wir empfehlen ihn gut zu belüften, das heisst zu dekantieren damit sich die Aromen voll entfalten können. Der edle Tropfen hat Lagerpotential und wird sich wunderbar entwickeln.

PASST ZU

Entrecôte (generell dunkle Fleischstücke), Pouletstücke (selber mariniert) vom Grill