



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Goyenechea" Quinta Generacion Cabernet Sauvignon



Name:	"Goyenechea" Quinta Generacion Cabernet Sauvignon
Artikel Nr.:	12267
Hersteller:	Goyenechea
Herkunft:	Argentinien
Region:	San Rafael
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rubinrote, attraktive Farbe mit hellen Anklängen. Würzige Nase mit Noten von Vanille, Schokolade und getrockneten Früchten. Am Gaumen intensiv mit feinen Spuren der Holzfasslagerung, weich mit süßlichen Tanninen, trotzdem gehaltvoll mit dezenter Frucht. Andeutungen von getrockneten Pflaumen und würziger Schokolade komplettieren diesen Wein.
Herstellung:	Die Reben stehen auf ausgewählten Lagen im Gebiet von Villa Atuel in San Rafael. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 10 Jahre, die Erträge sind auf 7000 kg/ha beschränkt. Alle Trauben werden per Hand in 20 kg Boxen gelesen. Die Vinifizierung wird durch ausgesuchte Hefen initiiert und erfolgt während 15 Tagen bei ca. 26-28°C auf den Schalen. Danach wird der Wein einer malolaktischen Gärung in französischen Eichenholzfässern, die für je zwei Weinjahrgänge zur Lagerung genutzt werden. Nach einer Verfeinerung des Weines im Holz für 18 Monate wird er schließlich auf Flaschen gefüllt und weitere 6 Monate in den alten Kellern von Goyenechea gelagert, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Die aus Spanien stammende Familie Goyenechea befasst sich bereits seit 1869 in der 5. Generation mit qualitätsorientiertem Weinbau und ist damit eine der ältesten Kellereien des Landes. Heute gehören der Familie mehr als 120 ha im Ertrag stehende Weinbauflächen in Villa Atuel in der Provinz San Rafael/Mendoza. Die Weine werden mit modernster Kellertechnik ausgebaut, in der Bodega abgefüllt und finden seit vielen Jahren höchste Anerkennung in der ganzen Welt.
Servierempfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20°C. Ein idealer Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Steak, Lamm oder intensiven Braten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre
Auszeichnungen:	91 Punkte Tim Atkin für Jahrgang 2015.