

# "Whole Berry" Cabernet Sauvignon



Name:	"Whole Berry" Cabernet Sauvignon
Artikel Nr.:	12356
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Saftige, fruchtige und komplexe Aromen. Feine Eichenfassnoten werden ergänzt durch fruchtige Aromen von dunklen Beeren. Intensiv, aber nicht überladen. Perfekt ausgewogene Struktur zwischen Kraft, Frucht und Eleganz mit langanhaltendem Abgang.
Herstellung:	Die Böden bestehen zum Großteil aus verschiedenen Quarzen und Losböden. Das Klima ist im Sommer moderat, mit heißen Tagen und kühleren Nächten. Im Winter ist es kalt. Dieser Cabernet Sauvignon stammt von durchschnittlich 15-21 Jahre alten Rebstöcken. Schon im Weinberg werden die Rebstöcke über das ganze Jahr gepflegt. Bei der Ernte wird strengstens selektiert und nur das beste Lesegut eingefahren. Die Gärung erfolgt in Stahltanks für ca. 15 Tage. Danach wird der Wein in französischen Eichenholzfässern ausgebaut, bevor er schließlich zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das Weingut Springfield Estate wird heute in der 4. Generation durch die engagierten Inhaber Jeanette und Abrie Bruwer geführt, deren Vorfahren französische Hugenotten aus dem Loire-Tal waren und im Jahre 1688 nach Südafrika auswanderten. Springfield Estate befindet sich im Robertson Valley und ist von den Bergketten McGregor und Langeberg umgeben. Das Klima kann in dieser Gegend sehr extrem sein; im Sommer werden es am Tage sehr schnell 30°C, in der Nacht fällt die Temperatur dann auf 15°C wieder ab. Die Böden sind stark durch lehmhaltige Erde, Kalkstein und Granit geprägt und damit vergleichbar mit den Bedingungen im französischen Sancerre-Gebiet. Der Önologe Abrie Bruwer setzt auf niedrige Erträge und den optimalen Reifegrad der Trauben, um im Lesegut die typischen Eigenschaften des Terroirs zu erhalten. Aus dem gleichen Grund werden die Weine nur mit natürlichen Hefen vergoren und auf Filtration gänzlich verzichtet.
Servier-empfehlung:	Hervorragend zu gegrilltem, dunklem Fleisch, Festtagsbraten und würzigen Käsesorten. Trinktemperatur: 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre