MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Methode Ancienne" Cabernet Sauvignon



Name:	"Methode Ancienne" Cabernet Sauvignon
Artikel Nr.:	12357
Hersteller:	Springfield Estate
Herkunft:	Südafrika
Region:	Robertson Valley
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Leuchtende, rubinrote Farbe. Würzige, komplexe Aromen. Reiche Anklänge von Cassis und Pflaumen. Er ist körperreich, weich, mild und langlebig, rund und schmeichelhaft. Sagenhafter Abgang!
Herstellung:	Die Trauben werden per Hand geerntet und unverletzt in große, offene Tanks gegeben, um eine Gärung mit natürlichen Hefen auszulösen. Im Rotweinkeller gibt es keine Pumpen oder Weinpressen, so dass der Wein auf natürliche, traditionelle Art für ca. 15 Tage zur Gärung kommt und der Most zweimal am Tag per Hand umgewälzt wird. Die Mazeration findet über 1 Jahr in französischen Eichenholzfässern statt. Das Ergebnis sind mollige, weiche Weine mit wenig Tanninen. Der Wein wird unfiltriert auf Flaschen gefüllt, so dass später ein Dekantieren notwendig sein kann. Die Zuteilung des Weines ist äußerst gering, da nur stark limitierte Mengen zur Verfügung stehen.
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:	Passt besonders gut zu Rehrücken, Gänsebraten und Rinderfilet. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 1,1 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
Lagerfähigkeit:	7-9 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.