



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Backsberg John Martin Cabernet Sauvignon Merlot



Name:	Backsberg John Martin Cabernet Sauvignon Merlot
Artikel Nr.:	12391
Hersteller:	Backsberg
Herkunft:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Rebsorte:	46% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Malbec, 9% Petit Verdot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Der Namensgeber John Martin war über 40 Jahre lang der Verwalter für den Gründer des Weinguts Sydney Back und hat maßgeblich zum Erfolg des Betriebs beigetragen. Konzentrierte Aromen von schwarzen Waldbeeren und Vanille am Gaumen, sowie Andeutungen von Pflaumen, Honig und Tabaknoten. Dieser Wein ist ein echter Allrounder - genau wie John.
Herstellung:	Vier Abschnitte der Weinberge wurden speziell für den Anbau der verschiedenen Rebsorten für diese Cuvée optimiert. Die Trauben werden handselektiert und reifen zunächst 6 Monate rebsortenrein, bevor der ideale Anteil der Rebsorten für die Cuvée entschieden wird. Nach der Assemblage reift die Cuvée weitere 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche, von denen jeweils 30% neu sind.
Herstellerinformation:	1916 gegründet, gehört Backsberg Estate mit seinen rund 110 ha Weinbergen nach drei Generationen in Familienbesitz heute zu DGB. Simon Back agiert in vierter Generation für Backsberg als Markenbotschafter. Backsbergs Philosophie ist streng qualitätsorientiert, wodurch er seinen Weinen in den letzten 30 Jahren einen individuellen, unvergleichlichen Stil gegeben hat. Die Weinberge befinden sich vor allem im Grenzgebiet zwischen Stellenbosch und Paarl und genießen ein gemäßigtes Klima im Winter und recht heiße Temperaturen im Sommer bei mittleren Niederschlägen. Das Weingut ist Pionier in der Herstellung CO2neutraler Weine und setzt neben der umweltschonenden Produktion Bewaldungsprojekte auf, um überschüssige Emissionen auszugleichen.
Servierempfehlung:	Ein fabelhafter Begleiter von Roastbeef, saftigem Lamm oder gereiftem Käse. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 3,5 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10-15 Jahre