

Oldenburg Vineyards Cabernet Sauvignon Trocken

Hundsmühler Straße 167
Einfahrt Isenkamp
26131 Oldenburg

T 0441 955 920
F 0441 955 9255
M 0171 7713904
E info@weinkontor-pollmann.de
f WeinkontorPollmann

www.weinkontor-pollmann.de

Bei einem **Winetasting der südafrikanischen Weinfachzeitung „Classic Wine“** wurden **124 Cabernet Sauvignon-Weine südafrikanischer Weingüter verkostet. Dabei belegt der Oldenburg Cabernet Sauvignon 2009 den 1. Platz und erhielt als einziger Wein 4,5 Sterne!**

Herkunftsland:	Übersee Südafrika
Importeur:	Weinkontor Pollmann, Egon Pollmann, Hundsmühler Str. 167, 26131 Oldenburg
Abfüller:	Oldenburg Vineyards Zevenrivieren Road Banghoek Valley, Stellenbosch, PO Box 2246, Dennesig, 7601 Südafrika
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Farbe:	Rot

Vinifizierung:

Die Trauben wurden sorgfältig von Hand geerntet und sortiert und 3 Tage lang kalt eingeweicht, bevor die Gärung eingeleitet wurde. Der Wein wurde 18 Monate in 300L französischen Eichenfässern in 42% neuer Eiche gereift.

Das sagt der Winzer:

Cabernet Sauvignon hat an den Hängen von Rondekop ein ideales Terroir gefunden. Die exponentielle Qualitätssteigerung dieses Weines in den letzten Jahren zeugt davon. Der Wein hat einen dunklen rubinroten Kern, und die Aromatik platzt aus dem Glas. Maulbeeren, schwarzes Johannisbeerblatt, Pflaumen und Graphit stehen im Vordergrund. Am Gaumen ist dies ein vollmundiger Wein, voll von getrockneten Feigen, Brombeeren, dunklen Kirschen und Vanilleschoten. Schön strukturierte Tannine und eine ausgewogene Säure sorgen für ein seidiges Mundgefühl.

Das sagt der Koch:

Passt u. a. besonders gut zum Steak, zu kräftigem, dunklen Fleisch und Wild mit einer speziellen Affinität zu Lamm.

Analysedaten:

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	5,5 g/l

Enthält Sulfite

