

DEF. DE: KONTRAST [kɔn'trast]

Ein verloren geglaubter Traum am Rande des Schwarzwalds – ein schicksalhaftes Treffen in Australien, zwei leidenschaftliche Winzer, die handgemachte Weine erschaffen möchten. Kontras ist das Gemälde, Stellenbosch die Herkunft und jede einzigartige Edition erzählt eine neue Geschichte.

CABERNET SAUVIGNON 2017 EDITION #1



Charakteristik:

Kaum eine Rotwein-Sorte ist weltweit bekannter als Cabernet Sauvignon. Im Glas präsentiert sich der Wein in einem tiefdunklen Rot, schon fast ins Schwarze gehend. Es strömen Aromen von Johannesbeeren und Cassis aus dem Glas. In der zweiten Nase kommen dann noch Noten von frischer Minze, Eukalyptus, Tabak und Pfeffer. Kompakt, voll und sehr würzig, dicht und kraftvoll. Am Gaumen präsentiert er süße, volle, reife, dunkle Früchte von Pflaume und Johannesbeere, aber keinesfalls Trinkfreude vermissen lassend, da das Ganze von einer lebhaften und perfekt eingebunden Säure umrahmt wird. Der Wein zeigt unheimlich viel Kraft. Ein Genuss für puristische Cabernet Sauvignon Liebhaber aus Übersee.

Lage, Ausbau:

Von Hand gelesen, Simonsberg-Stellenbosch, 50% ganze Trauben bei der Gärung, zu 100% in 225l Barriques aus französischer Eiche, 17 Monate im Barrique.

Servierempfehlung:

Trinktemperatur 16-18! C in einem Bordeaux-Glas
Lagerpotential ! 2030

Speisenempfehlung:

Braai – das südafrikanische BBQ – gehört zu Südafrika wie die Pünktlichkeit zu Deutschland. Und dazu bietet sich der Cabernet Sauvignon perfekt an, ob zur feurigen Bratwurst „Boerewors“, zu Steaks von Rind und Lamm oder etwas exotischer zu Springbock, Strauß und Büffel – Hauptsache Fleisch!

Flasche: 0,75L

Charakter: Trocken

Herkunft: Simonsberg-Stellenbosch, Südafrika

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Farbnuance: Purpurrot

Alkoholgehalt: 15,0 vol%

Restzucker: 1,5 g/L

Säure: 5,1 g/L

Allergene: Enthält Sulfite

Instagram: #kontraswine

Facebook: @kontraswine

Webseite: www.kontras-wine.com