



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Allesverloren Cabernet Sauvignon

Allesverloren Wine Estate Swartland

Artikelnummer	701014-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	18 Monate im Barrique
Alkohol	14,5 % vol.
Farbe	rot
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Swartland Das Swartland befindet sich nördlich von Paarl in einer warmen Gegend mit geringer Niederschlagsmenge. Das Anbaugebiet entwickelt zunehmend einen exzellenten Ruf für Rotweine.
Klassifikation	Wine of Origin Mit der Bezeichnung "Wine of Origin" (W. O.) wird bekundet, dass 100 % der Trauben dieses Weines aus dem Gebiet kommen.
Jahrgang	2017
Rebsorte	Cabernet Sauvignon Die beliebte Rebsorte Cabernet Sauvignon ist traditionell Bestandteil der großen Bordeaux-Cuvées und hat von dort aus ihren weltweiten Siegeszug begonnen. Sie erzeugt vielschichtige Weine mit einem typischen Aromenspektrum von Cassis, dunklen Beeren, Minze, Parpika und Unterholz. Je nach Boden, Klima und Erziehungsart kombiniert die Traube ihre Aromen in immer neuer, interessanter Struktur.
Bodenart	Tonschiefer, genannt Malmsbury, und Tafelbergsandstein mit großen Lehmeinschnitten.
Erzeuger	Allesverloren Wine Estate Etwa 100 km nordöstlich von Kapstadt, an den südöstlichen Ausläufern des Kasteelberges, liegt das Weingut Allesverloren. Es ist das einzige Weingut in Swartland. Seit 1806 trägt das Weingut den Namen Allesverloren, nachdem die Farm des einstigen Besitzers abgebrannt - und somit "alles verloren" war. Die Weinberge liegen in einer Höhenlage zwischen 170 und 370 Metern über dem Meeresspiegel. Im Weinberg wird großer Wert auf Laubwandpflege und Ausrichtung der Rebzeilen gelegt. Im Weinkeller ist Danie Malan in seinem Element, wenn es darum geht, die sortentypischen Aromen im Wein bestmöglich zum Ausdruck zu bringen.
Beschreibung	Rubinrot, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist intensiv, verströmt fruchtige Aromen von Pflaume, Brombeere, Kirsche und Cassis mit Nuancen von Eichenholz und Vanille. Am Gaumen zeigt er eine gehaltvolle, feste Tanninstruktur, ist vollmundig, harmonisch mit feiner Würze und einen angenehmen Nachhall.
Empfehlung	Bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt zu deftigen Gerichten, gebratenem oder geschmortem dunklem Fleisch, Wildgeflügel und reifem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu trinken.

Stand 01.05.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de