



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Meerlust Rubicon

Meerlust Wine Estate Stellenbosch

Artikelnummer	701026-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Stellenbosch Die Anbaugebiete des Kaps liegen in derselben Entfernung zum Äquator wie die Weinbauzonen im südlichen Europa und verfügen über ein typisches Mittelmeerklima. Stellenbosch ist das historische Herz und qualitatives Vorbild des hiesigen Weinbaus.
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, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bodenart	Angeschwemmter roter Lehm Boden, durchsetzt von verwittertem Granit.
Erzeuger	Meerlust Wine Estate Das Weingut Meerlust liegt am Ufer des Eersteriver und wurde schon 1693 von Henning Hussing gegründet, der das kapholländische Herrenhaus erbaute. Seit 1756 befindet sich das Weingut im Besitz der Familie Myburgh - in der achten Generation. Der talentierte und gut ausgebildete Oenologe Chris Williams führt erfolgreich die Regie über Weinberge und Keller. Die Trauben wurden in 5 getrennten Durchgängen gelesen um die optimale Reife auszureizen.
Beschreibung	Der 2017er Rubicon ist ein klassischer Jahrgang dieses ikonischen Kap-Weins. Sehr tiefe, jugendliche Farbe und intensiver, fast violetter Farbton. Typische Rubicon-Nase mit Veilchen, reifen Pflaumen, Zedernholz, Fenchel und intensiver Würzigkeit. Auch eine typische Lakritznote ist in der Nase zu erkennen. Noch jung und intensiv, verspricht er weiteres Reifepotenzial. Am Gaumen ist er vollmundig, strukturiert, aber voll von frischer dunkler Frucht und abgerundeten, linearen Tanninen, die eine lange wohlthuende Reifung versprechen. Ein herausragender Jahrgang von Rubicon, der den ganzen Charme eines perfekten Jahrgangs von reifen Reben zeigt.
Empfehlung	Dekantiert bei 17 Grad Celsius servieren, passt gut zu würzigen Fleischgerichten mit dunklem Fleisch, Geschmortem wie Lammkeule, Rinderschulter, Ochsenbäckchen, gebratenem Wildgeflügel und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu genießen.
Bewertung	5 Sterne Platters

Stand 25.02.23. 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