



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Meerlust Cabernet Sauvignon

Meerlust Wine Estate Stellenbosch

Artikelnummer	701044-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite , Ei

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 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	Angeschwemmter roter Lehmboden, 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 Meerlust Cabernet Sauvignon 2017 hat eine intensive, lebhafte violette Farbe mit leichter Abstufung am Rand. In der Nase zeigt der Wein ausgeprägte Pflaumen- und klassische Zedernholz-Zigarrenkisten-Noten mit hervorgehobenen Aromen von dunklen Früchten. Es gibt die für Meerlust Cabernet charakteristischen Aromen von Fenchel und Lakritze. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, aber mit der für 2017 typischen Fruchtfülle und geschmeidigen Tanninstruktur. Schon in der Jugend zugänglich, aber die Intensität, die Harmonie und die Balance versprechen eine Reifung in den nächsten Jahren.
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.

Stand 06.11.21. 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