



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Lomond SMV Red Blend

Lomond Cape Agulhas

Artikelnummer	702074-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	in französischer Eiche für 12-14 Monate
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Cape Agulhas</p> <p>Das Weinbaugebiet Cap Agulhas ist die südlichste Weinbauregion Afrikas. Die extrem südliche Lage, die Nähe zum Meer und die mannigfaltigen Böden mit einem einzigartigen Terroir tragen dazu bei, dass sehr charaktervolle Lagenweine hervorkommen, die ihre Herkunft deutlich zum Ausdruck bringen.</p>
Klassifikation	<p>Wine of Origin</p> <p>Mit der Bezeichnung "Wine of Origin" (W. O.) wird bekundet, dass 100 % der Trauben dieses Weines aus dem Gebiet kommen.</p>
Jahrgang	<p>2014</p> <p>Dieser Jahrgang war sicherlich komplex und herausfordernd in Südafrika. Während der Wachstumsphase gab es viel Regen, was zu erhöhtem Befallsdruck führte. Durch die verzögerte Lese mussten viele Weingüter alle Rebsorten zum gleichen Zeitpunkt lesen, was vereinzelt viel Flexibilität und Organisationstalent erforderte. Botrytis machten sich während der Lese breit und es musste schnell geerntet werden. Die Erträge waren allgemein relativ hoch. Die Weine haben viel Charakter und werden früh zugänglich sein. Die Alkoholwerte liegen dieses Jahr etwas unter den Normalwerten.</p>
Erzeuger	<p>Lomond</p> <p>Das Weingut Lomond wurde 2004 im Tal des Uilkraal Flusses am Kap Agulhas gegründet. Am südlichsten Punkt Afrikas, 8 km entfernt vom Meer profitieren die Weine von der Kühle der Südwest- und Südostwinde während der Sommermonate. Durch die kühlen Temperaturen wird einige Wochen später geerntet, als in der Region Stellenbosch. Das Weingut ist sowohl Mitglied im "Walker Bay Fynbos Conservancy" als auch im "Biodiversity and Wine Initiative" (BWI), die Weinproduzenten für nachhaltigen Weinanbau auszeichnen.</p>
Beschreibung	<p>Kräftiges Kirschrot. Im Duft satt und konzentriert mit roten und schwarzen Beeren, pfeffrigen Noten sowie wohl dosiertem Eichenholz. Am Gaumen saftig und würzig, gut gebauter Körper, geschliffene Tannine und gute Balance, gekonnt eingesetztes, hochwertiges Holz, langer Abgang.</p>
Empfehlung	<p>Bei 16 - 18 Grad Celsius zu Wild, Lamm oder gegrillten Steaks sowie zu südafrikanischem Bobotie (Hackbraten). Wir empfehlen diesen Wein bis 2020 zu trinken.</p>
Bewertung	<p>Platter 2017: 4 Sterne</p>

Stand 23.01.21. 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