



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Cabernet Sauvignon

Neethlingshof Estate Stellenbosch

Artikelnummer	703030-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	16 Monate Holzfass
Alkohol	14,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	18°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	2016
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	Schwemmland auf Granitböden.
Erzeuger	Neethlingshof Estate Neethlingshof ist eines der ganz alten, eindrucksvollen Weingüter (Gründung im Jahre 1802) bei Stellenbosch. Alte Pinien säumen die Allee zum traditionellen, kapländischen Weingutsgebäude. Neethlingshof gehört heute zu einer der ersten Adressen in Stellenbosch. Aus den Trauben der besten und ältesten Lagen eines jeden Jahrgangs entstehen auf dem Weingut Neethlingshof die beiden wunderbaren Rotweine Pinotage "Owl Post" sowie als Top-Cuvée "The Caracal". Diese exklusive und limitierte Edition von Reserve-Weinen handverlesener Trauben repräsentiert die besten und ältesten Lagen des Weingutes. Die Weine sind nach Besonderheiten rund um das Weingut benannt.
Beschreibung	Tiefes Rubinrot; intensive Aromen von Brombeere und reifen getrockneten Pflaumen, rote Heckenfrüchte mit einer feinen, würzigen Note und Aromen von mediterranen Gewürzen, ein Hauch von Unterholz; saftige Fruchtfülle, feste Tanninstruktur; ausgewogen; anhaltend.
Empfehlung	Bei 16 Grad Celsius zu Wildpasteten, Lammbraten mit Kräuterkruste, Schweinemedallions in cremiger oder kräftigem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2022 zu trinken.

Stand 20.02.21. 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