



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2012er Lady May

Glenelly Estate Stellenbosch

Artikelnummer	704020-2012
Kartoninhalt (Fl.)	6
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	2012 Der Beginn des Jahrgangs 2012 war in Südafrika geprägt von kühlem und trockenem Wetter. Dies führte zu kleinen Beeren und einem Ertragsverlust. Die Winzer sind aber trotzdem sehr zufrieden mit dem Gesamtergebnis, besonders dank einer sehr entspannten Weinlese. Laut der Aussage eines Winzers in Stellenbosch war die Zeit während der Weinlese ideal. Während der ersten drei Februarwochen kletterte das Thermometer nur zweimal über 26 Grad Celsius. Aufgrund des kühlen und trockenen Wetters war der Fäulnisdruck gering und es konnten sehr gesunde Trauben gelesen werden. Insgesamt sind die Alkoholgrade relativ niedrig, aber es wurden Trauben mit sehr guter phenolischer Reife geerntet.
Bodenart	Hier herrschen Clovelly-Böden vor, eine für Stellenbosch typische Formation, recht karg, aus verwittertem Granit mit guter Wasserdurchlässigkeit und gut durchwurzelbar.
Erzeuger	Glenelly Estate Das Weingut in besten Stellenboscher Lage, im 17. Jahrhundert gegründet, gehört seit 2003 der bekannten Bordeauxwinzerin May-Eliane de Lancquesaing, es wurde weitgehend neu bepflanzt, und sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Seit 2007 erscheinen die ersten Weine in dieser neuen Ära des Weinguts, Ziel ist es, typisch südafrikanische Weine höchster Qualität zu produzieren, und nicht einen "Abklatsch" des Bordeaux anzustreben.
Beschreibung	Lady May: der Vorzeigewein. Der feinste, eleganteste und feminine Cabernet Sauvignon in Stellenbosch, 24 Monate in neuer französischer Eiche. Farbe: dunkles Rubinrot, in der Nase Aromen von roten Früchten, Pflaumen, Teeblättern, Thymian und Röstaromen. Am Gaumen kräftige Tannine, gut integriertes Holz, und ein wunderschönes seidiges Finale. Das Flaggschiff des Weingutes im Stil eines Spitzen-Bordeaux.
Empfehlung	Bei 18 Grad Celsius, ein Wein, der zum festlichen Essen passt, zu rotem Fleisch auch geschmort und mit kräftigen Soßen. Wir empfehlen den Wein bis 2023 zu trinken.

Stand 02.05.20. 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