



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Saperavi Superiore

Château Mukhrani Kartlien

Artikelnummer	760030-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	20% in Eichenholzfass
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	4,5 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	15-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Kartlien</p> <p>Die Region Innerkartlien befindet sich in einem großen Gebiet im Kura-Tal und umschließt die Tiefländer Gori und Muchran. Etwa 15 % der georgischen Produktion stammen aus dieser Gegend. Hier entstehen Weine europäischen Stils für den Export sowie Grundweine für Branntwein und für die Schaumweinbereitung. Hier ist es mäßig warm, die Sommer sind heiß und trocken. Aufgrund geringer Niederschläge (350 bis 500 mm im Jahresmittel) muss künstlich bewässert werden.</p>
Jahrgang	2019
Rebsorte	<p>Saperavi</p> <p>Saperavi ist eine alte, endemische Rebsorte Georgiens. Sie ist in der Lage, erstklassige und komplexe Weine hervorzubringen, die sich durch reiche Frucht, einen kräftigen Körper und ausgeprägte Tannine auszeichnen.</p>
Bodenart	<p>Schwemmland und lehmige Bodenschichten bilden die Anbauflächen des Weingutes. Ein bestens geeigneter Flecken Erde um hervorragende georgische Weine zu erzeugen.</p>
Erzeuger	<p>Château Mukhrani</p> <p>Das Château Mukhrani, sinngemäß bedeutet dies "Ort der Eichen", verbindet traditionellen Weinbau mit moderner Technik. Es verfügt über 100 Hektar eigene Lagen mit vorwiegend autochthonen, aber auch international bekannten Rebsorten. Das einzigartige Terroir mit seinen fruchtbaren Böden und dem gemäßigten Klima bietet perfekte Reifebedingungen für Weine von außergewöhnlicher Qualität und Intensität. Patrick Honnef, amtierender Chefönologe von Château Mukhrani, lernte sein Handwerk in Bordeaux und achtet streng auf Qualität vom Weinberg bis in die Flasche: So befinden sich zum Beispiel auf jedem Hektar nur 2700 Rebstöcke. Kreiert werden ausgewogene Weine voller Eleganz und Intensität, die seit dem 19. Jahrhundert regelmäßig mit Preisen ausgezeichnet werden. Junge Château Mukhrani Weine überzeugen bereits mit ihrer robusten, fruchtbetonten Struktur und gewinnen mit etwas Reife noch an Eleganz und Tiefe.</p>
Beschreibung	<p>Der Saperavi hat eine rubinrote Farbe und präsentiert im Bouquet schwarze Maulbeeren, Brombeeren und am Gaumen geschmackvoll üppige Kirscharomen. Durch seine weichen Tannine ist dieser rote Georgier ein harmonischer und wunderbarer Begleiter für den Abend.</p>
Empfehlung	<p>Den Wein bei 15-18 Grad Celsius dekantieren. Der Saperavi passt sowohl zu Kurzgebratenem, als auch zu Gegrilltem und in Gewürzen geschmortem Fleisch und Wild. Passt besonders gut zu Steak aus Dry Aged Beef. Wir empfehlen, den Wein bis 2028 zu trinken.</p>

Stand 25.11.23. 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