



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Saperavi Cabernet

Château Mukhrani Kartlien

Artikelnummer	760032-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	20% in Eichenholzfass
Alkohol	13 % vol.
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 Brantwein 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	2015
Rebsorte	<p>Saperavi-Cabernet</p> <p>Eine Cuvée aus Saperavi und Cabernet Sauvignon.</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 trockene Saperavi Cabernet aus dem Hause Mukhrani, ist ein Cuvée der die besten Eigenschaften der beiden Rebsorten perfekt vereint. Die rubinrote Farbe glänzt im Glas. Im Bouquet präsentieren sich schwarze Maulbeere, Brombeere und raffinierte Kirscharomen mit einem Hauch von Zimt. Am Gaumen zeigen sich samtige Tannine mit angenehm mildem Barrique Noten. Diese Cuvée ist ein ausgewogener, dennoch ausdrucksstarker Wein.</p>
Empfehlung	<p>Servieren Sie diesen Wein bei 15-18 Grad Celsius zu gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch oder Wild. Besonders gut passt Filet Wellington dazu. Genießen Sie diesen Wein bis 2024.</p>

Stand 24.10.20. 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