



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Shavkapito

Château Mukhrani Kartlien

Artikelnummer	760034-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	15-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Kartlien

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.

Jahrgang

2018

Rebsorte

Shavkapito

Shavkapito ist eine endemische georgische Rebsorte, die in der Region Kartlien schon seit frühester Weinanbaugeschichte bekannt ist für beeindruckende und unvergessliche Weine.

Bodenart

Schwemmland und lehmige Bodenschichten bilden die Anbauflächen des Weingutes. Ein bestens geeigneter Flecken Erde um hervorragende georgische Weine zu erzeugen.

Erzeuger

Château Mukhrani

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.

Beschreibung

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Üppiges Bouquet aus saftigen Heidelbeeren, Traubenkirschen und einem leichten Hauch von Zimt. Am Gaumen ist der Wein frisch, gut strukturiert und mit einem knackigen Finish ausgestattet.

Empfehlung

Servieren Sie diesen Wein bei 15-18 Grad Celsius zu Fleischgerichten aus rotem Fleisch oder gereiftem Käse. Passt perfekt zu würzigem Eintopf und Auflauf. Genießen Sie diesen Wein bis 2028.

Stand 19.02.22. 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