



2019 Red

Stellenbosch WO, Meerlust Estate

Der beliebte Best-Buy von Meerlust

Beschreibung:

Dieser intensive Blend aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot ist so etwas wie der "kleine Bruder" des roten Meerlust-Flaggschiffes 'Rubicon'. Hauptunterschied ist, dass für den 'Red' überwiegend Trauben aus jüngeren Weinbergen zum Einsatz kommen. Bei der Vinifikation und beim Ausbau genießt diese vollmundige und reichhaltige Cuvée dann die gleiche Sorgfalt wie das Spitzengewächs – jede Parzelle und jede Sorte wird zunächst separat vergoren, bevor sie in 300-Liter-Fässern sowie großen Fudern ausgebaut wird. Nach 8 Monaten werden die vier Sorten dann zum finalen Blend komponiert und reifen zur Verfeinerung noch weitere 10 Monate im Fass. Die feine Eichenwürze ergänzt das Aroma roter Früchte prächtig, während die weichen, abgerundeten Tannine am Gaumen Substanz verleihen und für feine Struktur sorgen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Südafrika

Region:

Stellenbosch

Produzent:

Meerlust Wine Estate

Bewertung(en):

Ausbau:

17 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

43% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

1273619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Red

Stellenbosch WO
Meerlust Estate

Herkunft: Südafrika

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 43% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.