

DRINKS.

Rainbow's End Cabernet Franc Limited 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500421
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Stellenbosch
Abfüller	Domaine viticole Rainbow's End, Vallée de Banhoek, Stellenbosch, Afrique du Sud
Marke	Rainbow's End
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives Purpurrot im Glas. Am Gaumen Noten von Schokolade und Nüssen, samtig mit gut eingebundenen Tanninen und angenehmer Säure. Es zeigen sich weitere Nuancen von Eichenholz, Tabak, Vanille, Schwarzkirschen, Johannisbeeren, Leder, Rauch, Erde, Pfeffer, roten Früchten und Blumen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cabernet Franc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Schwein

Beschreibung

Umgeben von Gebirgszügen, Naturreservaten und Weingärten liegt das Wine Estate von Rainbow's End, nur wenige Kilometer östlich von Stellenbosch. Die Weinberge liegen zwischen 350 und 540 Metern hoch, wobei die Cabernet Franc-Trauben in einer Höhenlage von 430 m ü.M. vorzufinden sind. Das Vater- und Söhne-Team, bestehend aus Jacques, Anton und Francois Malan, nutzt einen Mix aus altbewährten und fortschrittlichen Weinbaumethoden, um das maximale Potential aus den Böden herauszuholen. Für die Cabernet Franc Limited Release zog man Trauben eines ganz bestimmten Klons mit der Nummer 312 heran, die auf einer einzelnen, 8000 m² grossen Parzelle wachsen. Es versteht sich von selbst, dass jährlich nur eine begrenzte Anzahl an Flaschen produziert wird. Die Weinlese in Südafrika findet nicht, wie bei uns, im September statt, sondern im März, wenn auf der Südhalbkugel der Herbst einbricht. Die aus dem Traubengut erarbeitete Maische durchläuft zunächst eine dreitägige Kaltmazeration und wird dann in offenen Behältern bei 24-28°C vergoren, wobei die an der Oberfläche schwimmenden Schalen mehrmals täglich untergetaucht werden, um möglichst viele Geschmacksstoffe herauszulösen. Für die malolaktische Gärung wird der Wein dann in französische Eichenholzfässer umgefüllt. Der Ausbau dauert zwölf Monate an. Der Rotwein trinkt sich am besten bei einer Temperatur von 16-18°C, begleitend zu kräftigen Fleischgerichten vom Schwein, Rind oder Lamm. Seine Trinkreife behält der Rainbow's End Cabernet Franc für mehrere Jahre bei.