

MOOIPLAAS

Stellenbosch, Sydafrika

Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon er en vin til lang tid. Denne Cabernet Sauvignon er lavet i klassisk stil og har potentiale til årtiers lagring. Mørk farve, nelliker og en duft af blyant, tanninen stadig stram på dette stadie, og bør begynde at åbne sig et år eller deromkring efter aftapning. En god ledsager til lammeskank eller oksehale.

90% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot

Vingården ligger 150 m over havets overflade på en nordvestvendt skråning i Bottelary Hills i Stellenbosch. Grusjord giver mindre kraftig vækst, hvilket sammen med tilstrækkelig varme på grund af hældningen og højden fører til ideelle modningsbetingelser for fuldt modne druer.

Høstdato: 18. marts 2022. Høstet i hånden. Udbytte: 5,49 tons/ha og 32 hl/ha

I KÆLDEREN

Gæringen fandt sted over 10 dage på skind i lukkede tanke ved 20-25 °C, pumpet over hver fjerde time. Længerevarende skindkontakt fandt sted i 10 dage.

Fadprofil: Specielt udvalgte fade. Vinen blev lagret i 18 måneder i franske egetræsfade på 300 liter og 225 liter, 15 % nye, resten 3. og 4. påfyldning.



Import DK