



Stellenbosch WO Cornerstone 2017

Bio-Wein

Frisch, mit Wucht und Tiefe. Noten von Cassis, schwarze Johannisbeere. Schöne Balance der Tannine, animierend.

Winzer: Reyneke

Region: Stellenbosch

Rebsorte: 63% Cabernet Sauvignon, 36% Cabernet Franc, 1% Merlot

Farbe: rot

Ausbau: 18 Monate Barrique

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Steak, Pappardelle mit Wildschweinragout, Ente

0.75 l – Bestellnummer n336917

Parker: 91/100 Punkten

Reyneke Stellenbosch

Reyneke ist ein biodynamisches Weingut in Stellenbosch. Es wurde 1863 gegründet und umfasst 40 Hektar Rebfläche. 1998 hat Johan Reyneke Junior den Betrieb von seinen Eltern übernommen. Er arbeitet nicht nur im Außenbetrieb biodynamisch sondern auch im Keller. Dort wird auf Reinzuchtheften, Mittel zur Säureminderung, Gärbeeinflussung und Stabilisatoren verzichtet. Um die

Weinstöcke und auch die anderen Nutzpflanzen vor Schädlingsbefall zu schützen, werden Begleitpflanzen ausgewählt, die nicht nur als Pionierpflanzen den Boden mit Nährstoffen und natürlichem Stickstoff versorgen, sondern auch Schädlinge fern halten. Das Ergebnis sind erstklassige, ausdrucksstarke organische Weine von komplexer Dichte und Struktur.