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: 47% Cabernet Sauvignon, 44% Cabernet Franc, 9% 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

Reyneke
Stellenbosch

Reyneke ist ein biodynamisches Weingut in Stellenbosch. Es wude 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 Reinzuchthefen, 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.

Abbildung unverbindlich