2022 CABERNET SAUVIGNON & SHIRAZ
W.O. STELLENBOSCH

Art.-Nr. SI 15-22-2

WEINGUT:	Simonsig Family Vineyards
REGION/LAND:	W.O. Stellenbosch/Südafrika
REBSORTE(N):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	13,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	4,2 g/l
SÄURE:	5,5 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Simonsig, bekannt für Topqualitäten bei Shiraz, präsentiert mit dieser Cuvée eine Hommage an die perfekte Verbindung der Rebsorten mit Cabernet Sauvignon. Die kräftigen Cassis-Noten des Cabernet Sauvignon verschmelzen harmonisch mit der exotischen Fruchtigkeit von reifen Kirschen und weißem Pfeffer des Shiraz. Das Ergebnis ist ein samtiger, ausgewogener Wein mit subtilen Eichenholznuancen. Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet, zwei Tage kalt mazeriert und anschließend 8–14 Tage fermentiert. Regelmäßige Pumpovers (3–4 Mal täglich) sorgten für eine optimale Extraktion. Ein kleiner Teil (5–10 %) reifte 12 Monate in Holzfässern, bevor der Wein sorgsam assembliert und leicht geschönt wurde. Die Cuvée begeistert mit frischen Aromen von Brombeeren, Kirschen und feinen Gewürznoten wie weißem Pfeffer und Nelken, ergänzt durch jugendliche, gut eingebundene Tannine. Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Barbecue oder italienischer

VEGAN

Enthält Sulfite