

# Cabernet Sauvignon Premier Selection trocken Simonsvlei



**ANBAUGEBIET**

Südafrika/Costal Region

**PRODUZENT**

Simonsvlei International, Paarl

Gegründet wurde Simonsvlei 1945 auf eine Initiative des lokalen Weinbauern, Anthony le Roux. Sein Ziel war es, den kleinen Winzern der Region um Paarl die Möglichkeit zu geben, hochwertigen Wein zu produzieren. 1997 wurde die traditionelle Weinbaukooperative in ein modernes Privatunternehmen umgewandelt und aus den Genossen wurden Aktienteilhaber. Durch diese Wandlung und der Einführung eines neuen Managements wurde die Qualität und Effizienz um ein vielfaches gesteigert. Dazu haben auch moderne Kellereiverfahren und hohe technische Investitionen beigetragen.

**REBSORTE**

100% Cabernet Sauvignon

**QUALITÄT**

**BODENART**

Granit

**VINIFIZIERUNG**

Ausbau 4 Mo. Barrique

**DEGUSTATIONSMERKMALE**

**Farbe:**

Dunkles Rubinrot

**Duft:**

Nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Schokolade.

**Geschmack:**

Konzentrierte Aromen und vollmundiger Geschmack von reifen Beerenfrüchten. Kräftig, würzig, samtige Struktur mit rauchiger, leicht speckiger Note.

**ZUSATZINFO**

Fruchtig, deutliche Holz- & Rauchnote, voller Körper, mittleres Tannin, wenig Säure. Die Weinregion Paarl ist etwa 50 km nordöstlich von Kapstadt entfernt. Die Stadt Paarl selbst liegt am Fuß einer großen Granitformation mit drei abgerundeten kuppelförmigen Felsen. Der größte davon ist der Paarl-Felsen (Paarl bedeutet Perle, der Felsen heißt so, weil er im Abendrot eindrucksvoll leuchtet).

**WEINANALYSE**

Alkohol 13,5 % vol.

R-Zucker 5,79 g/l

Säure 5,26 g/l

**SERVIERTEMPERATUR**

16-18 °C

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Perfekt zu Lammgerichte oder kräftiges rotes Fleisch.

**AUSZEICHUNGEN**

Nimmt nicht an Wettbewerben teil.