



Réserve Spéciale Cabernet Sauvignon



ARTIKELNUMMER:	00366016
NAME:	Réserve Spéciale Cabernet Sauvignon 2016
LAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Südfrankreich
JAHR:	2016
ERZEUGER:	Gérard Bertrand
REBSORTEN:	100% Cabernet Sauvignon
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: dunkles Kirsch- bis Purpurrot mit rotviolett funkelnden Glanzlichtern Duft: aromatisches Bouquet von süß gereiften schwarzen und roten Johannisbeeren, Blaubeeren, dunklen Pflaumen und würzigen Anklängen von Lorbeer, Pfeffer, auch etwas Mokka, neben den feinen Röst- und Vanillenoten der Eiche Geschmack: am Gaumen kraftvoll, fleischig, rund und konzentriert mit exzellenter Balance von dunkler Frucht, kräftigem, doch sanft gereiftem Tannin und guter, lebhafter Säure, sehr würzig, reif und vollmundig, im Finale lang mit aromatischem Nachhall von dunkler Schokolade, Toast und einem Hauch von Vanille
SERVIERVORSCHLAG:	schmeckt wunderbar zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Geflügel (Lammkoteletts, Rindersteaks, Ente), Rinderschmorbraten, pikanten Pastagerichten oder würzig gereiftem Bergkäse
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 % Restzucker: 3.80 g/l Säure: 3.15 g/l
LAGERBAR BIS (MIND.):	4 bis 5 Jahre
VORHER ÖFFNEN	nein
HERSTELLUNG:	Für Gérard Bertrands Réserve Spéciale werden nur die besten, optimal ausgereiften Cabernet-Sauvignon-Trauben von Hand gelesen, sofort in die Kellerei gebracht, hier vollständig entrappt und traditionsgemäß in rund 20 bis 25 Tagen bei kontrollierten Temperaturen von 28 bis 30 °C vergoren. Der Kellermeister unterstützt dabei mit dem wiederholten Umpumpen der Weine die natürliche Konzentration der unverkennbar dunkelwürzigen Rebsortenaromen und samtweich gereiften Tannine. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein behutsam von der Maische abgezogen, für etwa zehn Monate zur Reife ins Holzfass gelegt und schließlich nur leicht geschönt auf die Flaschen gefüllt. Hier ruht die Réserve Spéciale noch einmal für weitere drei Monate, bevor man sie für den Handel freigibt.
WEINNOTIZ:	Der aus Bordeaux stammende Cabernet Sauvignon ist eine der berühmtesten französischen Edelreben und eine der beliebtesten weltweit. Was er braucht ist Wärme. Und die gibt es satt im Pays d'Oc. Die Trauben danken es mit einem tief eingefärbten, würzig-fruchtigen, tanninreichen Cabernet Sauvignon, der gern auch eine Weile lagern darf, um mit der Reife noch mehr aromatische Fülle und Vielschichtigkeit entfalten. Réserve Spéciale nennt Gérard Bertrand seine Kollektion von Rebsortenweinen aus dem Pays d'Oc. Und liefert damit erneut einen unwiderstehlichen Beweis für das außergewöhnliche Potenzial der Terroirs und Trauben im Midi. Vorausgesetzt, sie geraten in die außergewöhnlich talentierten Hände unseres Südfrankreichspezialisten! Wie kein anderer verwandelt Gérard Bertrand Boden, Klima und Rebsorten in diese unvergleichlich mediterranen Qualitäten von ausgesuchter Eleganz, Balance, Intensität, Finesse und Reinheit der Frucht.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l

ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	Gérard Bertrand 11100 Narbonne Frankreich
EAN-CODE:	3514122147491
EAN-CODE KARTON:	3514122431064