



Kaiken Terroir Series Cabernet Sauvignon



ARTIKELNUMMER:	01507816
NAME:	Kaiken Terroir Series Cabernet Sauvignon 2016
LAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	Mendoza
JAHR:	2016
ERZEUGER:	Kaiken
REBSORTEN:	80% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Petit Verdot
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	<p>Farbe: tiefdunkles Rotviolett mit purpurnem Glanz Duft: in der Nase unverkennbar die klassischen Cabernet-Aromen von frisch zerriebenen Schwarzen Johannisbeeren und saftigen Kirschen, elegant unterlegt mit dem feinen Veilchenduft des Malbec und perfekt eingebundenen Noten der Eichenholzreife (dunkle Schokolade, Gewürze) Geschmack: am Gaumen verschmelzen die drei Rebsorten zu einem zugleich kraftvollen und finessenreichen Geschmackserlebnis, Cabernet Sauvignon liefert die saftigen dunklen Beerenaromen (Blaubeeren), viel Fülle und Vielschichtigkeit, Malbec ergänzt mit seidig gereiftem Tannin und Petit Verdot vollendet den Blend mit klarer Struktur und Tiefe, kraftvoll mit satter, frischer Frucht, perfekter Balance von Säure, Süße, Alkohol und schöner Länge im Finale</p>
SERVIERVORSCHLAG:	köstlich zu kräftigem Lamm- oder Rinderbraten in Rotweinsauce, zu gegrillten Rindersteaks, pikanten Pastagerichten (Cannelloni, Lasagne, Penne alla Norma...), Wildterrinen oder würzig gereiftem Käse (Cantal, Laguiole, Morbier...)
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 %
VORHER ÖFFNEN	ca. 1 Stunde vorher
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 3 bis 4 Jahre
HERSTELLUNG:	<p>In Agrelo und im Valle de Uco werden Cabernet Sauvignon, Malbec und Petit Verdot von Hand in kleine 15-kg-Kisten gelesen, ebenfalls von Hand sorgfältig sortiert und zunächst sieben Tage kalt (bei 10 °C) eingemaischt. Erst dann startet die zehn- bis zwölf-tägige alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 25 bis 28 °C. Die Weine verbleiben nach abgeschlossener Gärzeit für weitere sieben bis 15 Tage auf der Maische, um den Traubenschalen ein Maximum an Farbpigmenten, rebsortentypischen Aromen und sanftem Tannin zu entziehen. 80 % der Weine werden für neun Monate in Fässern aus französischer Eiche zur Reife gelegt, dann alle Weine zum Kaiken Corte Final Blend vermählt und nach einer natürlichen Schönung und nur sanfter Filtrierung auf die Flaschen gefüllt.</p>
BODEN:	steinig-trockene, mineralienreiche vulkanische Böden und Moränenschotter
WEINNOTIZ:	<p>Kaiken nennen die Mapuche Indianer die patagonische Wildgans, die das Andengebirge bald nach Chile, bald nach Argentinien überquert. Und weil es im Jahr 2001 auch Montes über die Anden ins benachbarte Argentinien zog, um hier seine ausgesuchten Qualitäten zu bereiten, benannte er diese nach den Gänsen: Kaiken. Mit seinem zentralen Weinbaugbiet Mendoza bietet Argentinien einzigartige Wachstums- und Reifebedingungen, die sogar einen in puncto Klima und Böden durchaus verwöhnten Winzer aus Chile faszinieren. Doch erst optimale Bedingungen plus Talent plus harte Arbeit lassen wirklich große Weine entstehen. Kritisch, sorgfältig, geduldig sucht Montes die besten Trauben, Lagen, Weingüter, bevor er sich schließlich für die (zu Recht als solche deklarierte) "First Zone" mit Maipú, Cruz de Piedra, Ugarteche, Agrelo sowie das Valle de Uco entscheidet. Trotz dieser strengen Auslese der besten Erzeuger, überwacht Montes sehr genau alle</p>

Abläufe, vom ersten Rebschnitt bis zu Ernte. Um den authentischen Herkunftscharakter der Weine zu bewahren, konzentriert sich Montes auf die Leitreben Argentiniens, Malbec und Cabernet Sauvignon, die er in unterschiedlicher Stilistik, mal als Kaiken Reserve, mal als Kaiken Ultra vinifiziert. Im ersten Jahrgang 2002 wurde ausschließlich Kaiken Reserve produziert, 2003 folgten Kaiken Ultra Malbec und Cabernet Sauvignon, dann Kaiken Mai, ein sortenreiner Malbec und schließlich der Blend Kaiken Corte (von span. el corte = Verschnitt). Die ganze Leidenschaft und bedingungslose Hingabe des Winzers an Qualität, Herkunft und Reben, findet in diesen Weinen ihren Ausdruck. Getreu Montes Philosophie, stets authentische, ehrliche Spitzenweine mit ganz eigener Persönlichkeit, aromatischer Fülle und Finesse zu bereiten.

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,75l
ALLERGENE: Sulfite
INVERKEHRBRINGER: Wein Wolf GmbH
53227 Bonn
Deutschland
EAN-CODE: 7804303000322
EAN-CODE KARTON: 2780430300032