



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2011er Estate Reserve Rouge

Wine of Origin Stellenbosch - Glenelly Estate Stellenbosch

Artikelnummer	704415-2011
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 %
Farbe	rot
Temperatur	18 °C
Enthält:	Enthält Sulfite
Anbaugebiet	Stellenbosch Die Anbaugebiete des Kaps liegen in derselben Entfernung zum Äquator wie die Weinbauzonen im südlichen Europa und verfügen über ein typisches Mittelmeerklima. Stellenbosch ist das historische Herz und qualitatives Vorbild des hiesigen Weinbaus.
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2011 Das Jahr 2011 war durch erhebliche Klimaschwankungen gekennzeichnet. Sah es Anfang des Jahres nach einer großen und frühen Ernte aus, schrumpften die Trauben im Laufe des Sommers durch Trockenheit und Hitze. Gutes Bewässerungsmanagement war gefordert, um den Reben genügend Wasser zu geben. Viele Sorten reiften gleichzeitig, was den Druck während der Ernte erhöhte. Die 2011er Weißweine sind attraktiv, gut ausbalanciert und kräftig. Die Rotweine zeigen sich dank der Kleinbeerigkeit sehr farbtintensiv, mit weichen Tanninen und guter Struktur.
Bodenart	Hier herrschen Clovelly-Böden vor, eine für Stellenbosch typische Formation, recht karg, aus verwittertem Granit mit guter Wasserdurchlässigkeit und gut durchwurzelbar.
Erzeuger	Glenelly Estate Das Weingut in besten Stellenboscher Lage, im 17. Jahrhundert gegründet, gehört seit 2003 der bekannten Bordeauxwinzerin May-Eliane de Lancquesaing, es wurde weitgehend neu bepflanzt, und sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Seit 2007 erscheinen die ersten Weine in dieser neuen Ära des Weinguts, Ziel ist es, typisch südafrikanische Weine höchster Qualität zu produzieren, und nicht einen "Abklatsch" des Bordeaux anzustreben.
Beschreibung	Funkelndes Ziegelsteinrot. Feiner Duft nach Cassis und Pflaumen, begleitet von ansprechenden Aromen von Vanille, Café und Zedernholz. Pure Eleganz und Fülle im Mundgefühl. Vielschichtig und meisterlich ausgebaut. Samtiges Tannin, gepaart mit einer Tiefe und Struktur, wie sie nur Weine großen Formates aufweisen.
Empfehlung	Bei 18 Grad Celsius servieren, es ist ein sehr guter Essensbegleiter, passt sehr gut zu Fleischgerichten auch geschmort, mit kräftigen Soßen, würzigen Pasta und reifen Käse. Wir empfehlen den Wein bis 2020 zu trinken.

Stand 04.08.2019. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de