

OLDENBURG VINEYARDS CL° RED BLEND

2021 / 75 cl



Oldenburg Vineyards

In der Banghoek Valley, acht Kilometer von Stellenbosch entfernt, wurde das Weingut Oldenburg im Jahr 2003 in seiner heutigen Form von Adrian Vanderspuy gegründet. Adrian wuchs in der Kapregion auf, verbrachte jedoch den Grossteil seines Lebens im Ausland und baute eine Karriere im Finanzdienstleistungssektor auf. Adrian hatte sich zum Ziel gesetzt, Premiumweine herzustellen und dabei die günstige Lage der Reben zu nutzen. Diese befinden sich auf einer Höhe von 300-450 Metern über dem Meeresspiegel und profitieren von einem kühleren Klima als Weinberge weiter unten. Gleichzeitig erhalten sie ausreichend Sonnenlicht, da sie hoch genug liegen, um mehr Licht zu bekommen als diejenigen, die im Schatten der Berge liegen.

Nach der kompletten Neuordnung des Weinbergs war Adrians erster Jahrgang 2007. Sein Ziel ist es, qualitativ hochwertige, limitierte Weine aus französischen Rebsorten herzustellen, hauptsächlich Cabernet und Syrah. Der Rhodium ist die Prestige-Cuvée von Oldenburg, und ihr wunderbarer Jahrgang 2012 ist eine Mischung aus 53 Prozent Merlot, 40 Prozent Cabernet Franc und 7 Prozent Malbec.

Die Erträge werden extrem niedrig gehalten, um die Konzentration der Früchte zu maximieren, und es erfolgt eine Ausdünnung der Ernte, um sicherzustellen, dass nur perfekte Trauben in die Kellerei gelangen. Dort werden sie von Hand sortiert, gekühlt und dann gepresst. Nach der Gärung werden die Weine in französischen Barriques gereift, bevor sie abgefüllt werden.

Trinkreife	bis 2029
Traubensorten	39% Cabernet Sauvignon, 54% Merlot, 7% Cabernet Franc
Passend zu	Geflügel, Kalb, Schwein, Lammkoteletts, Pikant, Vegetarisch, vom Grill
Degustationsnote	<p><CL° ist die Konzeptreihe im Sortiment der Oldenburg Vineyards. Ein Konzept repräsentiert die Umsetzung einer Idee. Für uns steht die <CL°-Reihe für einen entscheidenden Teil der Geschichte von Oldenburg Vineyards: nämlich dass wir klimatisch kühler sind als Stellenbosch.</p> <p>Es gibt 8 Naturlemente, die unsere Ecke des Banghoek Valley zu einem besonderen Ort für die Weinherstellung machen, und drei dieser Elemente (die Bergketten, die Höhe und die Winde) beeinflussen die Kühle unseres Tals. Dies kühlere Klima steigert die Qualität unserer Trauben und Weine erheblich, durch eine langsamere und gleichmässige Reifung. Kühleres Klima, kühlere Weine. Dieser Wein zeigt im Glas einen wunderschönen dunkelvioletten Kern. Die einladende Nase präsentiert sich mit Noten von umgedrehter Erde, schwarzen Pflaumen, Maraschino-Kirschen, Rosmarin und Fenchel. Der Gaumen ist erfrischend, mit ausgewogener Säure und samtigen Tanninen. Die Aromen reichen von lebendiger dunkler Schokolade und Mokka bis hin zu Rhabarber und Sternanis. Der Wein ist komplex und verlockend mit einem bitteren Grapefruit- und Tabak-Finish. Ein köstlicher Wein, der garantiert Gesprächsstoff liefert und auf jedem Esstisch einen festen Platz haben sollte.</p>

