

OLDENBURG VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON

2019 / 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
Traubensorten
Passend zu
Degustationsnote

bis 2030

Cabernet Sauvignon

Rind, Lamm, Strauss, vom Grill, Wildgerichte

Bei Oldenburg Vineyards sind wir davon überzeugt, dass grossartige Weine nur aus Trauben von höchster Qualität entstehen können. Unser Eingriff in den Weinbergen ist minimal, um das volle Potenzial unseres Berg-Terroirs widerzuspiegeln. Die Oldenburg Vineyards Series ist ein wahres Abbild des Terroirs durch unsere Auswahl an Einzelsorten-Weinen. Die Verschmelzung der 8 Naturlemente, die unser einzigartiges Terroir bestimmen, wird durch diese Weine und ihr authentisches Terroirgefühl erkundet. Die 8 Elemente sind auf dem detailreichen Etikettendesign der Oldenburg Vineyards Series dargestellt. Weine, die kompromisslos hergestellt werden, mit der Absicht, die feinsten Eigenschaften jeder Rebsorte zu präsentieren.

Die Trauben wurden sorgfältig von Hand geerntet und sortiert, bevor sie 3 Tage lang kalt eingeweicht wurden, bevor die Gärung eingeleitet wurde. Dreimal täglich wurden Umwälzpumpen durchgeführt. Die Weine wurden 20 Monate lang in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Holzregime: 40 % neue Eiche, 40 % Fässer im dritten Durchgang und 20 % Fässer im vierten Durchgang.

Brillante, tiefrote Farbe im Wein. Der aromatische Ausdruck ist von Himbeeren und Kirschen geprägt, wobei Salbei eine herzhaft Note beiträgt. Am Gaumen ist der Wein voll und saftig, reich an Himbeeren, Kirschen, Maulbeeren und Brombeeren. Angenehmer, anhaltender Abgang mit einem Hauch von Kaffee im Mund. Die Tannine sind griffig und fein strukturiert.

