



"Red of Sopiensklip" WO Springfontein Rim

Springfontein Wine Estate
Südafrika, Elgin / Walker Bay

CHF 20.50

Vinifikation

Handlese, Ausbau für 18 - 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques

Charakter

Intensives, dunkles Rot; im Duft Kräuter- und Eukalyptusnoten unterstrichen von satter, reifer Frucht; im Gaumen dezente Fass-Würze, volle Aromatik mit samtigen Tanninen und grosser Struktur, überraschende Eleganz mit harmonischer Dichte und Fülle; bis in den Abgang ein ausdrucksstarker Rotwein-Blend

Vinum No 9, September 2024

17.5/20 Punkte - BEST BUY auf hohem Niveau! | Trinkreife: 2024 - 2031

"Verhaltene Nase mit Pumpernickel, Brotkruste, dunklen ausgereiften Waldbeeren, deutlicher Bitterschokolade und dem Herben von Wacholderbeeren und Eukalyptusnoten. Der Gaumen mit süsslicher Ecke, Cassis und reifer Johannisbeere, einer guten Frische und aromatisch schlanken, doch sehr saftigen und trinkigen Stilistik. Nicht der Komplexeste, aber er zeigt das, was er sein soll, auf hohem Niveau."

Geschichte

Die Selektion Bruno Jeggli ist eine Linie innerhalb des Sortiments von Jeggli Weine. Sie steht für exklusiv produzierte Weine, welche in Zusammenarbeit mit ausgewählten Wein-Produzenten und Bruno Jeggli gekeltert wurden. Dabei sind aus den vertrauensvollen, langjährigen und persönlichen Kooperationen grossartige Genuss-Cuvées entstanden, die unverkennbar das jeweilige Terroir widerspiegeln!

Aus einer spontanen Situation entstanden, ist der Red of Sopiensklip ein stoffig, eleganter Gaumenschmeichler. Immer wird er mit einem kleinen Anteil Pinotage-Trauben gekeltert, welcher diesen Wein so einzigartig macht - genauso wie es das Zusammenarbeiten mit Johst Weber und dem Springfontein-Team schon seit Beginn an war!

Konsumhinweis



Rotes Fleisch, Rind, Wild, Wild-Geflügel wie Rebhuhn, Grill, asiatische Gerichte

Technische Details

Traubensorten:

Cabernet Sauvignon, Syrah / Shiraz ,
Pinotage, Merlot, Petit Verdot

Trinkreife:

- 2029

Alkohol:

13 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen

2018 Vinum

17.5/20

