

Rust En Vrede

Cabernet Sauvignon 2016

100% Cabernet Sauvignon
14,5% Alcohol
W.O. Stellenbosch
Serveertemperatuur 16-18°C

96 punten van Platter's.

Jean Engelbrecht is de eigenaar van Rust En Vrede. Het domein ligt in Helderberg, een warm microklimaat, en produceert daarom vooral rode wijnen. Ongeveer 60% van de wijngaard is aangeplant met Cabernet Sauvignon.

Intense wijn met mooie diversiteit aan aroma's. Aangename zuren en zachte tannines.

Op dronk, kan nog 3 tot 4 jaar bewaard worden.

Foodpairing

Bij vlees.

Deze wijn past bij lams- of rundsvlees met een geurige en kruidige saus. Ook bij een mooi stuk wild.

Vinificatie

De met de hand geplukte druiven worden per soort en perceel apart gevinifieerd. De druiven worden ontsteeld, gekneusd en in open hoge gistingstanks gepompt, waar ze een 21-daagse maceratieperiode ondergaan met een 7-daagse fermentatie. De rijping gebeurt in 100% Franse eikenhouten vaten (20% nieuwe vaten) van 300liter gedurende 18 maanden.



Intens kersenrood.
Schitterend en helder.
Zware tranen die traag vallen.



Intense aroma's van cassis,
braambessen en blauwbessen.
Droge kruiden.



Stevige aanzet met herhaling van
zwart fruit, toetsen van cedar en
specerijen.
Rijpe zuren en zachte tannines.

