



Cabernet Sauvignon Stellenbosch 2014

Weingut

Seit zwei Generationen bauen die Finlaysons Weine am Kap der Guten Hoffnung an. David Finlayson und sein Vater Walter kauften die Woodlands Farm in 2004 und pflanzten auf 24 ha Reben, in der Hauptsache Cabernet Sauvignon, Shiraz, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Sie taufte das neue Weingut Edgebaston in Erinnerung an Ihre schottischen Wurzeln. Die Weinberge liegen auf bestem Terroir von Stellenbosch am Fuße des Simonsberg überwiegend auf uralten Schieferböden, die den Weinen extrem viel Struktur und Tiefe verleihen. David Finlayson hat sein Handwerk bei den Großmeistern des Fachs gelernt, u.a. War er bei Chateau Margeaux im Bordeaux und bei Peter Lehmann, dem Vorreiter in Australien. Seinen Ruf als einer der schillerndsten Köpfe der südafrikanischen Weinszene hat er sich als Kellermeister und Manager bei Glen Carlou erworben, aber erst jetzt, mit seinen eigenen Weinen, zeigt er unglaubliches Qualitätsniveau. Man kann gespannt sein, zu welchen Höhenflügen er noch fähig ist.

Mit seinen charmanten, innovativen Cuvées trifft er Geschmack und Zeitgeist gleichermaßen. Die Flugschiffe Chardonnay und Cabernet Sauvignon gehören zum Feinsten, was Südafrika zu bieten hat.

Expertise

Jahrgang:	2014
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.70 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Western Cape
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon

Ausbau

Barrique

Sensorik

Dunkles Rubinrot, reife Kirschen und schwarze Johannisbeeren, Kräuterwürze, etwas Tabak und Vanille, hochelegant und finessenreich

Passt gut zu

Dryaged Beef vom Grill, Lammkotlett mit Bohnen

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

David Finlayson gilt als einer der begabtesten Winzer und Kellermeister in Südafrika. Und tatsächlich haben uns alle seine Kreationen bereits beim ersten Schluck begeistert. Allen voran dieser herrliche reinsortige Cabernet Sauvignon, der sich vor seinen großen Brüdern aus Frankreich in keinsten Weise verstecken muss. Ganz im Gegenteil, selten haben wir so viel Finesse gepaart mit unglaublicher Power erlebt.