

Book 17 XVII

De Toren, W.O. Stellenbosch

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex & elegant
Alkohol:	15,5 vol.%
Serviertemperatur:	15-18 °C, mind. 1 Std vor dem Genuss dekantieren
Servierempfehlung:	perfekt zu einer kubanischen Zigarre
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 60

Charakteristika

Ein ausgeprägtes Bouquet von Johannisbeere, Fruchtbrot und Feige. Am Gaumen vollmundig, weich und verführerisch.

Klima/Terroir

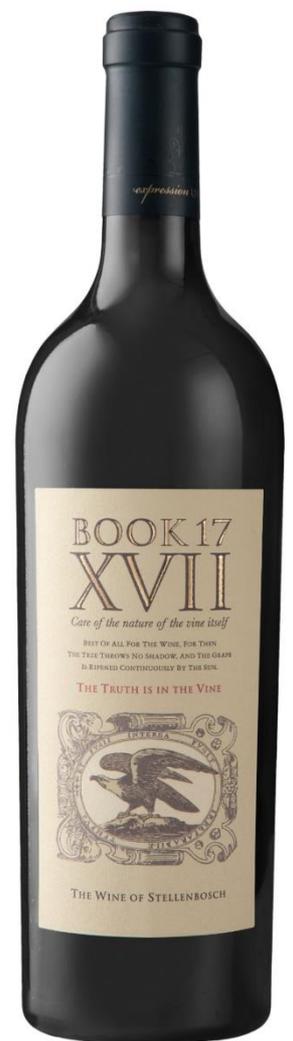
Das Klima in Stellenbosch ist gemäßigt, aber warm. Im Winter gibt es in Stellenbosch deutlich mehr Niederschläge als im Sommer. Die Böden sind sehr vielfältig und reichen von leicht sandig bis hin zu schweren Granitböden.

Ausbau

Merlot und Cabernet Sauvignon reifen für zwölf Monate in Fässern aus französischer Eiche. Der Malbec-Anteil vergärt und reift gesondert in Stahltanks, um die primären Fruchtaromen und die Frische des Weins zu erhalten. Jede Flasche wird einzeln etikettiert und von Hand nummeriert.

Das Weingut

Emil und Sonette den Dulk fanden 1991 am Hügel Polkadraai „ein Stück des Himmels“, wie der stolze Inhaber des Weinguts stets bemerkt. Hier gründeten sie De Toren, Afrikaans für Der Turm. Emil den Dulk ist ein Perfektionist. Alles bei De Toren wurde von Beginn an minutiös geplant und ausschließlich auf die Produktion von Spitzenrotweinen ausgelegt: Von der Pflanzung und Ausrichtung der klassischen fünf Bordeaux-Rebsorten nach den Ergebnissen detaillierter Boden- und mikroklimatischer Analysen bis zum Entwurf des Kellers. 1999 präsentierte De Toren seinen Fusion V. Bereits der erste Jahrgang machte in Südafrika von sich reden. In der Folge verpflichtete Emil den jungen, aber bereits aus Frankreich und Kalifornien erfahrenen Kellermeister Albie Koch. Gemeinsam feilten die beiden seither fortwährend an der Verfeinerung weiterer legendärer Bordeaux-Blends. Der Wine Enthusiast zeichnete das Meisterstück Book 17 mit der höchsten für südafrikanischen Wein jemals erreichten Punktzahl aus.



DE TOREN

