



Kaapzicht, Kaleidoscope, 2021, Stellenbosch

Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - 13 % vol

Enthält Sulfite

€ 14,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,50

Artikel: 2021 Kaapzicht Kaleidoscope Red

Land: Südafrika

Anbaugebiet: Stellenbosch

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: Wine of Origin - Stellenbosch

Erzeuger: Kaapzicht Wine Estate

Rebsorte: 39 % Shiraz, 19 % Cabernet Sauvignon, 16 % Petit Verdot, 11 % Merlot, 4 % Pinotage, 4 % Cabernet Franc, 3 % Cinsaut, 3 % Malbec, 1 % Grenache

Beschreibung: Integrierte Aromen von schwarzen und roten Beeren, Teeblättern und Gewürzen laden zu einem Schluck dieses leicht zu trinkenden Blends ein. Die sanfte Struktur mit weichen Tanninen, die einen Kern aus süßen Beerenfrüchten unterstützen, sorgt für eine unkomplizierte Trinkbarkeit. Mittlerer Körper mit einem gut abgerundeten, würzigen Abgang.

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 5,6 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Perfekt zu Tapas oder einfach nur so.

Die Trauben werden von Hand geerntet, gequetscht, abgebeert und in Edelstahltanks vergoren. Nach dem Pressen wird der Wein in Edelstahltanks abgesetzt und die malolaktische Umwandlung beginnt. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Tanks oder Fässer umgefüllt, wo er 14 Monate lang reift. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein stabilisiert und gefiltert. Die letzten Maßnahmen werden vor der Flaschenabfüllung unter inerten Bedingungen vorgenommen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 339 kJ / 81 kcal

Weitere Angaben

Ursprungsland: Südafrika

Unternehmen: Kaapzicht Wine Estate

Anschrift: M23 Bottelary Road Stellenbosch P.O. Box 5, Sanlamhof, 7532, South Africa

Inverkehrbringer: Zeter - Die Weinagentur GmbH & Co. KG

Anschrift: Lauterstraße 9, D-67434 Neustadt an der Weinstraße

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.10.2024