

SALOMON

DARK PEARL CABERNET SFM 2017



REBSORTEN

90% CABERNET SAUVIGNON,
5% CABERNET FRANC; 5% MERLOT

ALKOHOLGEHALT

14,5 %

RESTZUCKER

0,4 G/L

SÄUREGEHALT

6,9 G/L

AUSZEICHNUNGEN

James Halliday 95 P

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L

LAGE

Die Weingärten von SALOMON ESTATE liegen in Finniss River, auf der Fleurieu Peninsula in South Australia auf 120 m Seehöhe. Der nur 10 km entfernte Southern Ocean bringt kühle Nächte, die entscheidend zur Aromabildung der Trauben beitragen. Der Oberboden besteht aus einem Mix von Schotter und glazialen Sanden und bietet exzellente Entwässerung. Der kalkhaltige rot-orange Lehm der tieferen Bodenschichten speichert die notwendige Feuchtigkeit.

VINIFIKATION

Ernte 4. März Woche 2017. Jede Rebsorte wurde separat in offenen Gärbehältern zwischen 12 und 18 Tagen vergoren. Danach reiften diese für 18 Monate in 300-Liter Hogsheads, französische Eiche, ca. 10% neues Holz. Verschnitt im Oktober 2018; Füllung im späten Dezember 2018.

WEINBESCHREIBUNG

Helles Purpurrot; Eine mittelschwere Mischung aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, geschmeidig, lieblich und köstlich.

SPEISENEMPFEHLUNG

Lammbraten, gebratenes Rind;

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch in zehn Jahren.

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C

SALOMON ESTATE
AUSTRALIAN ESTATE WINES PTY. LTD.
MCLAREN VALE SA 5171
AUSTRALIA

TEL +43 2732 83226-0
OFFICE@SALOMONWINES.COM
WWW.SALOMONWINES.COM

ESTATE