



Gouguenheim Reserva Cabernet Sauvignon



Algemeen

Wijn gemaakt van 100% Cabernet Sauvignon-druif. Wijngaarden zijn gelegen in de Uco-Valley, meer bepaald Tupungato, op 1 100 meter hoogte in extreme omstandigheden (hoogte + woestijnklimaat) waardoor de wijn vol en toch elegant is. De extreme hitte zorgt voor volle wijnen en de koude tijdens de nacht zorgt dan weer voor de nodige zuren, die echter mooi versmolten zijn waardoor dit resulteert in een evenwichtige, elegante wijn.

Om de scherpe kantjes nog een beetje af te slijpen wordt er nog een rijping op nieuwe eiken houten vaten voorzien, deels Amerikaanse en Franse eik, deze rijping op vat duurt 6 maanden. Voldoende om de wijn nog een echelon hoger te duwen op de kwaliteitsmeter, hout-impressies worden echter niet storend daar ze op de achtergrond blijven.

De Cabernet Sauvignon-druif staat garant voor wijnen met veel body en sterk karakter.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen

Druif

Cabernet Sauvignon

Land

Argentinië

Regio

Uco-Valley

Jaargang

2017

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Een fruitmand met rood en zwart fruit komt ons tegemoet (kersen, bramen) achternagehold door een groene toets (paprika) en een kruidige noot. Daarnaast beginnen nu reeds de tertiaire aroma's te ontwikkelen gaande van chocolade (in combinatie met de kersen zorgt dit voor een mon chérie-effect), koffie, aardse tonen en vanille.

Smaak

Ook in de mond bevestigen de fruitaroma's maar ook de groene paprika manifesteert zich.



Evenwichtige wijn met frisse fruitzuren waardoor hij nog jeugdig overkomt en tevens het potentieel verraden.

Gastronomie

Deze volle wijn kan de iets complexere gerechten de baas vertrekende van rundsvlees tot de lichtere wildgerechten. Door de frisse insteek komt hij minder log over en kan hij ook mooi combineren met Exotisch vlees, lam, rund, varken, ...

Lekker bij

Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar