

Fusion V

De Toren, W.O. Stellenbosch



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	44% Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 14% Malbec, 9% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, elegant, komplex, seidige Struktur
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kräftigen Fleischgerichten und reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 1,5 Liter; 3 Liter
Artikel-Nr.:	10 21 87; 10 21 67; 10 21 71

Charakteristika

Die Nase offenbart Aromen von schwarzen und roten Beeren begleitet von Nuancen dunkler Bitterschokolade, Leder, Zedernholz und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Der Wein zeigt eine erstaunliche Konzentration, Komplexität und weiche Tannine.

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

Er reifte für 12 Monate in 50% neuem und 50% in zum zweiten Mal belegten Barriques. Der größte Teil reifte in französischer Eiche, nur Malbec reifte in Amerikanischer.

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, wie dem De Toren Z.



DE TOREN

