

## Délicate

### De Toren, W.O. Stellenbosch



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	49 % Malbec, 20% Merlot, 16% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, leicht, gut eingebundene Säure, seidige Struktur
Alkohol:	14,0 vol.%
Serviertemperatur:	11-13 °C, leicht gekühlt servieren
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Salaten, zu Tapas, zum Barbecue, zu geräuchertem Fleisch und zu reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 50 09

#### Charakteristika

Eine verführerisch duftende Nase mit ausgeprägten Aromen von frischen Erdbeeren, begleitet von einem Hauch von Zimt. Am Gaumen ist er weich und geschmeidig, dazu herrlich frisch. Der Wein kommt am besten zur Geltung, wenn er leicht gekühlt serviert wird.

#### 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 in Stahltanks, um die primären Fruchtaromen und die Frische des Weins zu erhalten.

#### 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

