



W e i n - E x p e r t i s e



KVV Cathedral Cellar Cabernet Sauvignon **Art.-Nr.: 90 91 59**

HERKUNFTSLAND:	Südafrika
ANBAUGEBIET:	Western Cape
JAHRGANG:	2016
ERZEUGER:	KVV
AUSZEICHNUNGEN:	91/100 Tim Atkin Punkte (Jg. 2015)
REBSORTE:	100 % Cabernet Sauvignon
WEINERZEUGUNG:	Der Wein lagert 14 bis 16 Monate im Eichenfass.
BEURTEILUNG:	Am Gaumen dunkle Beerenfrüchte wie schwarzer Johannisbeere. Ein Hauch von Würze durch die Fasslagerung. Am Gaumen weich und fruchtig, mit einer lebhaften Säure.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein idealer Begleiter zu geschmacksintensiven Gerichten wie einem Eintopf, Rippchen oder Gegrillten oder kombiniert mit einem mild gewürzten Käse.
TRINKTEMPERATUR:	18 – 20 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 6,08 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 3,09 g/l</i>

Die Weine der KVV Cathedral Cellar Serie vermählen den fruchtbetonten, eleganten Stil moderner Neue Welt-Weine mit den traditionellen Werten des über 350 Jahre alten Weinbaus am Kap. Seit jeher war dabei ein außergewöhnliches Maß an Fachwissen, Geschick und Hingabe Grundvoraussetzung für die Herstellung der KVV Weine. Für viele Südafrika-Reisende ist der 1930 erbaute und 2005 aufwändig restaurierte Cathedral Cellar ein bedeutsamer Anziehungspunkt. Jedoch steht der Name des bekanntesten Kellereigebäude Südafrikas zeitgleich für eine der weltweit am häufigsten ausgezeichneten Weinserien des Landes. Die neuen Etiketten greifen den besonderen Herkunftsort der Weine auf und zeigen den beeindruckenden Cathedral Cellar. Seitlich kann man die Originaltexte zur Weinherstellung nachlesen, die auf den großen Holzfässern eingraviert sind. 2019 wurde die KVV von Drinks International als „Most Admired South African Wine Brand“ ausgezeichnet.