

Muratie

Martin Melck's Cabernet Sauvignon 2020

Rood, 100% Cabernet Sauvignon
14% Alcohol
W.O. Simonsberg-Stellenbosch
Serveertemperatuur 16-18°C

Martin Melck, een Pruisen huurling, was eigenaar van Muratie van 1763 tot 1781. Hij was een vrome Lutheriaan, een verboden geloof, en bouwde een 'Schuilkerk', een verborgen kerk, naast zijn huis in Kaapstad. Deze wijn, gemaakt in topjaren, is smaakvol en elegant. Hij krijgt 90 punten in de Platter's Wine Guide. Op dronk, hij kan bewaren tot 2032.

Wijn & Gerecht

De wijn past heel goed bij wit vlees en gevogelte met een zachte saus of bij rood vlees puur klaargemaakt. We proefden hem met een varkenshaasje met Archiducsaus. Hij is ook zeer lekker bij een kaasschotel.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst op basis van 6 ton per hectare. Ze worden gesorteerd, ontritst, gekneusd en gisten in open en roestvrijstalen kuipen. De most wordt regelmatig overgepompt en omgeroerd. De opvoeding gebeurt gedurende 18 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 10% nieuwe vaten.



Matig intens, kersenrood.
Helder en schitterend.
Zware doorzichtige tranen.



Fijne neus, rood en zwart fruit,
zwarte kers, cassis, blauwbes,
pruim, kruiden, peper. Toetsen
van tabak, cederhout en bos.



Elegante en soepele aanzet met
zwart fruit en kruiden. Frisheid in
de middenmond en soepele
tannines. Perfect in evenwicht.
Lange afdronk.

