

Cabernet Sauvignon 'Ultra' 2018 Kaiken



Ein eleganter Cabernet vom Fuße der Anden. Damit zeigt Kaiken, dass man hier die internationalen Rebsorten ebenso in Szene zu setzen weiß, wie die einheimischen Schätze. 2x Outstanding!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Kaiken
Region	Mendoza
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"Made with grapes from an old vineyard in Vistalba, Luján de Cuyo, revived using biodynamic techniques, this Cabernet Sauvignon was aged in French oak, one-third of it new, for six months. Bright red in the glass, it offers black currant, herbs and roasted bell pepper, a hardy texture and elegant, active, grippy tannins. A little austere in the mouth, it is medium-bodied with well-defined flavors and a lengthy finish."

90/100 Punkte Guía Descorchados

"Auch Südamerikas Weinbibel ist von diesem Wein angetan und stuft ihn als 'outstanding' ein." - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 90P

In luftigen 1.000 Metern Höhe wachsen die Reben für diesen Anden-Cab, die noch dazu ein Alter von 80 Jahren auf dem Buckel haben. Alleine das garantiert schon dichte, extraktreiche Beeren, die aufgrund der kühlen Temperaturen in der Höhenlage viel Frische mitbringen.

Bilderbuch-Voraussetzungen, die Kaiken in einen terroirgeprägten Wein erster Güte zu verwandeln weiß. Die Lese erfolgt per Hand und im Keller angekommen, werden die Trauben nochmal sorgfältig selektioniert. Nach der Gärung wird der Wein zu 100 % in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, ein Drittel davon in Erstbelegung. In Glas und Gaumen kann der 'Ultra' Cabernet Sauvignon von Kaiken gleichermaßen überzeugen. Das elegante und feine Tanningerüst trägt die beerige Frucht, die von Cassis dominiert wird. Die Barriquereife steuert Holznoten und eine dezente Vanillewürze bei, die von mineralischen Nuancen ergänzt wird. Als Speisebegleiter unser Tipp zu einem saftigen Wildgulasch oder kräftigem Käse.