

1694 Classification Stellenbosch 2018

Rust en Vrede

Rust en Vrede skaber klassevine over hele linjen, men 1694 er alligevel en tand mere ekstravagant og imponerende. Det er verdensklasse-oplevelser i mange lag og med en forførende dybde, som ender i en frugtig, lang og luksuriøs finish.

Det spiller ingen rolle, hvilken vin fra Rust en Vrede, du giver dig i kast med, hvis du vil være sikker på, at kvaliteten er i top. For det er alle deres vine uden undtagelse. Men selv når det gælder topkvalitet, er der niveauforskelle, og 1694 er en ekstravagant og usædvanligt stor oplevelse. Opkaldt efter året, hvor Rust en Vrede blev grundlagt, er vinen et blend af 63 % Syrah og 37 % Cabernet Sauvignon.

Vinen besidder en dyb mørk - næsten sort - kulør. Med sit bløde præg af ny eg, søde krydderier og forførende frugter, er det en vin, der står markant og kraftfuldt i sin dybe aroma. 1694 har lagret i franske egetræsfade i 18 måneder, heraf i 50 % nye fade.

Med sødmefulde og let røgede noter i smagen, står de imponerende nuancer i kø, og med sine vanilje-hints og blåbær-noter, er her tale om et charmerende indtryk på allerhøjeste niveau. Tanninerne er fulde af sødme, og med smagsnuancerne af vild timian og viol, er det en vin, der leverer oplevelser i nærmest uendeligt mange lag.

Det er kraftfuldt og blødt, og det hele munder ud i en frugtig, lang og luksuriøs finish.

Land	Sydafrika
Område	Coastal
Alkoholprocent	15%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Cabernet Sauvignon, Syrah

James Suckling
92 point
Robert Parker
93+ point