



## Fusion V

DE TOREN, W.O. STELLENBOSCH  
SÜDAFRIKA

### Charakteristik

**Ich bin:** dicht, elegant, komplex

**Ich passe perfekt zu:** kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse

**Mein Geschmack erinnert an:** Bitterschokolade, Leder, Zedernholz, schwarzer Pfeffer

### Terroir

**Herkunft:** Stellenbosch, Südafrika

**Boden:** sind sehr vielfältig und reichen von leicht sandig bis hin zu schweren Granitböden

### Ausbau

Er reife für 12 Monate in 50% neuem und 50% in zum zweiten Mal belegten Barriques. Der größte Teil reifte in französischer Eiche, nur Malbec reifte in amerikanischer Eiche.

### 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.

- **Rebfläche:** 22 ha
- **Jahresproduktion:** 70.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Malbec / Petite Verdot / Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon
- **Weingut-Zertifizierung:** biologisch zertifiziert

#### GRUNDDATEN

<b>Rebsorte:</b>	44% Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 14% Malbec, 9% Cabernet Franc, 7% Petit
<b>Geschmack:</b>	Verdot trocken
<b>Kurzbeschreibung:</b>	dicht, elegant, komplex, seidige Struktur
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18°C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75l
<b>Artikel-Nr.:</b>	10 21 48

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	14,5 vol. %
<b>Säure g/l:</b>	5,6 g/l
<b>Restsüße:</b>	3 g/l

