



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Mitolo "Jester" Cabernet Sauvignon McLaren Vale

Artikel-Nr: 185057

ANBAUGEBIET Australien / McLaren Vale

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon

ERZEUGER Mitolo Wines

AUSBAU 20% der Trauben werden vor der Vergärung für 7-8 Wochen zunächst getrocknet (Amarone-Technik), die restlichen 80% durchlaufen eine normale Maischegärung. Reifung in französischer Eiche für 18 Monate.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Das Aromaspiel reicht von reifen Pflaumen und Johannisbeeren, über dezente Noten von Lakritze und Leder bis hin zu würzigen Nuancen von Pfeffer und Muskatnuss. Runde, sanfte Tannine, überzeugende Tiefe und tollem Nachhall.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Wild, gegrilltem Fleisch und kräftigen Sonntagsbraten oder zu Osso Bucco

SERVIERTEMPERATUR ca. 18 °C

»Outstanding five star winery«

James Halliday
Australian Wine Companion



Früher diente der Hofnarr (Spaßmacher: Engl. Jester) als Unterhalter der Adligen und Ihrer Gäste. Der Mitolo Jester ist genau das - ein moderner Entertainer, der mit seinen Geschichten die Stimmung der Gäste erheitert und zur Unterhaltung anregt. Letztendlich erinnert er daran, das Leben nicht immer allzu ernst zu nehmen. Vorher hat Frank Mitolo sein Geld mit Kartoffeln verdient. Viel Geld sogar, denn niemand sonst auf der Südhalbkugel baute mehr Kartoffeln an als Frank Mitolo. Bis er sich eines Tages entschloss, Wein zu machen. Nicht irgendeinen Wein, sondern Wein von allererster Güte.

Die tiefviolette, beinahe schwarze Farbe und die beeindruckende geschmackliche Tiefe des „Jester“ Cabernet Sauvignons erlangt Weinmacher Frank Mitolo, indem er 20% des Rebgruts nach Amarone-Art trocknen lässt, um so das Aroma ultimativ zu konzentrieren. Damit ist der „Jester“ Cabernet der kleine Bruder des zu 100% nach dem Amarone-Verfahren hergestellten Serpico.

Im Grunde ist die kurze Geschichte der Mitolo Winery eine von A-Z unglaubliche Story. Oder würden Sie es für sehr wahrscheinlich halten, dass der größte Kartoffelbauer der südlichen Hemisphäre innerhalb von fünf Jahren einen der drei besten Weine Australiens hervorbringen könnte, indem er einen bis dahin völlig unbekanntem 23-jährigen Weinmacher engagiert, nur, weil er mit ihm befreundet ist? Genauso aber ist es geschehen. 1999 hatte Frank Mitolo genug von Kartoffeln, verkaufte einen Teil seines Imperiums, investierte den Erlös in Weinberge im McLaren Vale und gab seinem Freund Ben Glaetzer, der fünf Jahre später mit 28 Jahren „Australia's Young Winemaker of the Year“ wurde, die Chance, zu zeigen, was er kann. Bereits die ersten Jahrgänge heimsten sehr hohe Bewertungen ein, wobei der G.A.M. Shiraz sich besonders hervortat. Doch das ist längst nicht das einzige Spitzengewächs, das Mitolo bietet. Unter dem gleichen Etikett wie dem des G.A.M. Shiraz bieten wir einen handverlesenen Lagen-Shiraz und einen fantastischen Lagen-Cabernet Sauvignon an. Große Mengen können wir Ihnen leider von keinem der Mitolo-Weine anbieten. Aber wir können Ihnen versprechen, dass wir die wenigen Flaschen gerecht verteilen!



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE