

Mulderbosch Cabernet Sauvignon Rose´

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Mulderbosch
Art. Nr.: 605.120

Herkunftsland: Südafrika
Region: Stellenbosch



Weingut / Erzeuger

Mulderbosch Vineyards gehört seit 1989 zu den prägenden Weingütern Südafrikas und steht für einen eigenständigen, qualitätsorientierten Stil, der die moderne Entwicklung des Landes maßgeblich mitgeprägt hat. In einer Phase des internationalen Neuanfangs setzte Mulderbosch früh auf Präzision, Innovationsfreude und klar definierte Herkunftsprofile und etablierte sich so als feste Größe weit über Südafrika hinaus.

Die Heimat des Weinguts ist Stellenbosch, eine der renommiertesten Weinregionen der südlichen Hemisphäre. Alte Böden, vielschichtige Terroirstrukturen und der kühlende Einfluss der False Bay prägen die Weinberge, die nur rund 13,5 Kilometer vom Atlantik entfernt liegen. Diese Nähe zum Ozean sorgt für Frische, lebendige Säure und eine langsame, gleichmäßige Reife der Trauben - zentrale Elemente des Mulderbosch-Stils. Bewirtschaftet werden rund 71 Hektar eigener Weinberge, ergänzt durch ausgewählte Partnerflächen mit identischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards.

Jeder Arbeitsschritt folgt dem Anspruch, einen klaren Abdruck zu hinterlassen - im Wein wie in der Marke. Das markante rote Siegel mit dem "M" steht dabei für Stiltreue, Wiedererkennbarkeit und das Qualitätsversprechen des Hauses. Geprägt wird dieser Abdruck im Keller durch Henry Kotzé, der Holz und Edelstahl gezielt einsetzt, um Herkunft und Jahrgang präzise herauszuarbeiten. Ganz im Sinne des Leitsatzes "We don't just make wine. We make our mark - every day, everywhere." wird dieser Anspruch konsequent umgesetzt.

Unter der Leitung des gebürtigen Stellenboschers entstehen Weine, die Balance, Trinkfluss und gastronomische Vielseitigkeit vereinen. "Ein guter Mulderbosch-Wein soll am Tisch funktionieren", sagt Kotzé. "Er darf selbstbewusst sein, aber nie laut - er soll begleiten, nicht dominieren." Eindrucksvolle Weine für das Regal und die Weinkarte.

Beschreibung

Die Cabernet-Sauvignon-Trauben stammen aus Weinbergen, die gezielt auf die Roséproduktion ausgerichtet sind. Eine frühe Lese sorgt für hohe natürliche Säure und ein klares, frisches Fruchtprofil. Nach dem Pressen wird der Most wie ein Weißwein vinifiziert, mit kühler Gärung und aromabetonten Hefen zur Betonung von Frische und Präzision. Die frühe Abfüllung bewahrt den jugendlichen Charakter und die lebendige Stilistik des Weins.

Farbe: himbeerrot/rosa
Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Charakteristik: klare Aromen roter Johannisbeeren, frischer Erdbeeren und ein Hauch roter Kirsche, begleitet von einer kühlen, sortentypischen Cabernet-Note, am Gaumen entfaltet sich eine saftige, präzise Frucht mit lebendiger Säure, feiner Cremigkeit und einer klaren, mineralisch geprägten Struktur, im Nachhall bleibt der Wein frisch und animierend, mit eleganter Länge und einer dezenten salzigen Note

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	5,6 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu gegrilltem Lachs oder Thunfisch mit Zitronenöl, da die frische Säure und rote Frucht die Saftigkeit des Fisches unterstreichen. Ebenso harmonisch zu mediterranem Gemüse mit Feta oder Burrata, das die cremige Textur und die lebendige Frische des Rosés aufgreift.

Stand: 12.06.2026 21:49 Uhr