

Mulderbosch Cabernet Franc

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Mulderbosch
Art. Nr.: 605.127

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

Der Wein stammt aus selektiv gelesenen Trauben und wurde mit verlängertem Maischekontakt schonend extrahiert, um Struktur und Tiefe präzise herauszuarbeiten. Der 24-monatige Ausbau in französischer Eiche & kombiniert aus Barriques und Foudre & verleiht ihm Substanz und Reifepotenzial, ohne die Frucht zu überdecken. Die Abfüllung erfolgte ungeschönt und unfiltriert, was den authentischen Charakter bewahrt und eine natürliche Sedimentbildung ermöglichen kann.

Farbe: purpurrot
Rebsorte: Cabernet Franc
Charakteristik: Aromen roter und dunkler Beeren, Waldfrucht und Veilchen, ergänzt durch feine Gewürznoten von Kardamom und Zimt sowie die typische Polkadraai-Würze in der Nase, auf der Zunge entfaltet sich eine saftige, präzise Textur mit reifer Fruchtfülle und seidig polierten Tanninen, die Spannung und Eleganz verbinden, im Nachhall bleibt eine lange, klare Fruchtlinie, getragen von Struktur, Frische und Reifepotenzial

Ausbau:

Liefereinheit:

Analyse

Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	2 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu rosa gebratenem Entenbrustfilet oder Rinderfilet mit feiner Kräuterjus, da Fruchtfülle und Tanninstruktur die Röstaromen elegant aufnehmen. Ebenso harmonisch zu gebratenen Pilzen oder einem Linsenragout mit Thymian und Wurzelgemüse, das die Würze und Tiefe des Weins unterstreicht.

Stand: 12.06.2026 20:39 Uhr