



## 2006 Sequillo Swartland

Sequillo Cellars

Dunkles Rubinrot. Fein würzig-fruchtiger Beginn: schwarzer Pfeffer, Lavendel, Black Kurant und Sauerkirsche. Am Gaumen feingliedrige Tannine gepaart mit schwarzbeeriger Frucht. Filigrane Textur im langen Finale helles Edelholz, Brombeergelee und Tabaknoten.

**Bewertung:** Score 18/20

**Herstellung:** Der Wein reifte 24 Monate in Barriques.

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017

**Traubensorte(n):** Shiraz, Mourvèdre, Grenache

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Südafrika

**Winzer:** Sequillo Cellars / Sadie Trading

**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2006 Sequillo Swartland**  
Sequillo Cellars

**Traubensorte(n):** Shiraz, Mourvèdre, Grenache  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017