



## Fusion V

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Left-Bank-Ikone aus Stellenbosch

### **Beschreibung:**

Fusion V ist De Toren's Left-Bank-Ikone – ein Cabernet-dominierter Bordeaux-Blend aus den fünf noblen Sorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot. Inspiriert vom Médoc vereint er Struktur und Eleganz: dunkle Kirsche, Zedernholz und feine Würze, am Gaumen seidig, klar und lang – ein Wein von Tiefe, Balance und grossem Reifepotenzial.

### **Degustationsnotiz:**

Sehr dunkel mit schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet mit Brombeeren, Edelholz, Black Current, wunderschöner, reifer Cabernetsüsse, oben ein Hauch Zimt, unten sehr tief. Elegant und harmonisch gleich zu Beginn weg, feine Würze, Cassis, stützende Säure im Extrakt, sehr lang.

Am besten drei Stunden dekantieren.

### **Passt zu:**

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Südafrika

**Produzent:** De Toren Private Cellar

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 51% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 14% Malbec, 13% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fusion V**

Stellenbosch WO  
De Toren Private Cellar

**Herkunft:** Südafrika  
**Ratings:** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 51% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 14% Malbec, 13% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.