



## Ugaba

Stellenbosch WO, Anwilka Vineyard

Stellenbosch meets Bordeaux

### **Beschreibung:**

Hubert de Boüard de Laforest (Château Angéus) und Bruno Prats (Château Cos d'Estournel) wollten in einem gemeinsamen Projekt Weinmacher der Alten und der Neuen Welt zusammenbringen und einen neuen Kultwein erschaffen. So ist im Jahr 2005 das südafrikanische Weingut Anwilka Vineyard entstanden. Der Ugaba besticht durch viel Frucht und Eleganz.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, parfümierter Pfeifentabak und Brombeerkonfitüre, dahinter exotische Hölzer, ein Hauch Vanille sowie tasmanischer Bergpfeffer. Am kraftvollen Gaumen mit weicher Textur und noch leicht stützenden Tanninen, umschmeicheln muskulösen Körper. Im gebündelten langen Abgang Holundergelee, schwarze Johannisbeerdrops und Schokopastillen - 14.5vol% - ein elegantes Kraftpaket!

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Hühnerkeulen, Springbock, Maisbällchen, sowie Barbecue mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Südafrika

**Produzent:** Anwilka Vineyard

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 56% Shiraz, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec

**Artikelnummer:** 0219018

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Ugaba

Stellenbosch WO  
Anwilka Vineyard

**Herkunft:** Südafrika  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 56% Shiraz, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.