



Botmaskop

Stellenbosch WO, Delaire Graff Estate

Ein Brillant des Topjahrgangs

Beschreibung:

Das Luxusweingut des Schmuckhändlers Laurence Graff ist ein wahres Juwel inmitten der historischen und einflussreichsten Weinregion Südafrikas. Hier gelang dem jungen Weinmacher Morné Vrey ein absolutes Meisterstück.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Dichtes Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen gepaart mit edler Cassiswürze, dahinter Rosmarin und Thymian. Am konzentrierten Gaumen, mit weicher Textur, reifes Tannin (noch) leicht spröde und gut stützend gepaart mit fein pfeffrigem Extrakt. Im gebündelten mittleren Finale Wildkirschen, Tabakblatt und Schlehensaft.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Delaire Graff Estate

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec

Artikelnummer: 0887019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Botmaskop

Stellenbosch WO
Delaire Graff Estate

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.