

# **Botmaskop**

Stellenbosch WO, Delaire Graff Estate

Brillant aus Stellenbosch

#### 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:

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

Herkunftsland: Südafrika

**Produzent:** Delaire Graff Estate **Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 66% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 7% Merlot, 3% Mal

Artikelnummer: 0887020

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Botmaskop**

Stellenbosch WO Delaire Graff Estate

**Herkunft:** Südafrika **Ratings:** Score 18/20

**Rebsorte(n):** 66% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc,

9% Petit Verdot, 7% Merlot, 3% Malbec

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.