



## B.I.G.

Western Cape WO, Blankbottle

B.I.G. -der Name ist Programm

### **Beschreibung:**

Pieter Walser ist ein Draufgänger von grosser Inspiriertheit und mit viel Herzblut. Die Trauben für den Cabernet Sauvignon <B.I.G.> bezieht er von mehreren Weinbergen, die sich in unterschiedlichen Höhenlagen befinden und verschiedene Reifezeitpunkte besitzen. Dadurch entsteht ein komplexer Geschmack, der die Rebsorte in ganz neuem Licht erstrahlen lässt.

### **Degustationsnotiz:**

Purpur mit rubinroten Reflexen. Delikates Schattenmorellenbouquet mit Anklängen an Heidelbeergelee und schwarze Johannisbeerendrops. Im zweiten Ansatz tasmanischer schwarzer Bergpfeffer, dunkles Edelholz und dominikanischer Tabak. Am fleischigen Gaumen mit beeindruckender Extraktfülle und stützendem, reifem Tanningerüst. Im gebündelten, lang anhaltenden Finale Holundergelee, Koriander und Graphitnoten, endet mit zarter Adstringenz. Wer ihn jetzt geniessen möchte, 2h vorher dekantieren.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, 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:** Blankbottle

**Ausbau:** 21 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 1008419

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **B.I.G.**

Western Cape WO  
Blankbottle

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Südafrika   |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 63% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc,<br>15% Merlot, 2% Petit Verdot                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 21 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |