



2014 Friedrich

Simonsberg-Stellenbosch WO, Laibach Vineyards

Ein klassischer Bordeaux-Blend und das Flaggship von Laibach

Beschreibung:

Hervorragend geeignet zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak, Grilladen oder Barbecue.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Erhabene Nase mit Brombeeren und Schattenmorellen dahinter Cassis und dunkle Schokolade sowie exotische Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und perfekt unterlegten Tanninen. Im langen Finale schwarzbeerige Nuancen mit Holunder und Wildkirsche sowie schwarzen Johannisbeeren und Tabakblatt. Mit Potential ausgestattet.

Passt zu:

Hervorragend geeignet zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak, Grilladen oder Barbecue.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Südafrika

Region:

Stellenbosch

Produzent:

Laibach

Bewertung(en):

Score 18+/20,

Ausbau:

22 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

Artikelnummer:

1743314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Friedrich

Simonsberg-Stellenbosch WO
Laibach Vineyards

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 18+/20,
Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.