



2015 The Ladybird

Simonsberg-Stellenbosch WO, Laibach Vineyards (Bio)

Die Trauben sind aus biologischem Anbau

Beschreibung:

Das Weingut der Familie Laibach liegt in einer sonnenverwöhnten Region, in der die Aromen natürlicher und gehaltvoller Bioweine sich optimal entfalten können, und ist der Massstab für Bio-Wein am Kap. Jedes Jahr werden im Rebberg ca. 3.000 Marienkäfer (engl. Ladybirds) zur natürlichen Schädlingsbekämpfung ausgesetzt.

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen. Edles schwarzbeerig-würziges Bouquet nach Amarena, Holunder sowie dunklem Edelholz und dominikanischem Tabak. Am Gaumen reife, gut stützende Tannine, Black Kurant und ein Touch Arabaica. Im langen, nicht enden wollenden Finale, dunkle Schokolade und Lakritze. Ein unglaublich vielseitiger Blend, der die hohen Qualitätsansprüche von Laibach Vineyards wieder spiegelt.

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

Region:

Stellenbosch

Produzent:

Laibach Vineyards (PTY) Ltd

Bewertung(en):

Score 18/20

Herstellung:

14 Monate in Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Traubensorte(n):

33% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Petit Verdot, 15% Cabernet Franc, 7% Malbec

Artikelnummer:

0403415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Ladybird

Simonsberg-Stellenbosch WO
Laibach Vineyards (Bio)

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 33% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18%
Petit Verdot, 15% Cabernet Franc, 7% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Bio
Herstellung: 14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.