



2017 Botmaskop

Stellenbosch WO, Delaire Graff Estate

Ein Brillant des Topjahrgangs

Beschreibung:

Das Weingut Delaire Graff Estate liegt im Herzen von Südafrikas historischster und prestigeträchtigster Weinregion Stellenbosch. Der bekannte Weinkritiker John Platter kaufte es bereits im Jahre 1982. Aufgrund des herrlichen Ausblicks entschied er sich, die Farm in Delaire Estate umzubenennen, was so viel wie «direkt vom Himmel» bedeutet. Heute wird es vom Schmuckhändler Laurence Graff geführt, der sich den jungen Weinmacher Morne? Vrey holte, dem mit dem Botmaskop ein rotes Meisterstück gelungen ist.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot. Ein Verbund von dunkelbeerigen Noten nach Kirschen und Brombeeren mit Akzenten von Wildkräutern wie Rosmarin und Thymian, schliesslich auch Kakao und sanftes Vanille. Wärmend und fein konzentriert der Gaumen, nebst den Fruchtaromen auch etwas schwarze Trüffelschokolade und Zimt, viel Druck aufbauend; die Tannine sind reif und gut eingebunden, eine passende Abgangsfrische im pfeffrigen Finale.

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
Region:	Stellenbosch
Produzent:	Delaire (Pty) Ltd
Bewertung(en):	Score 17.5/20, Tim Atkin 94/100
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec
Artikelnummer:	0887017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Botmaskop

Stellenbosch WO
Delaire Graff Estate

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 17.5/20, Tim Atkin 94/100
Traubensorte(en): 65% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc,
11% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.