



2018 Ugaba

Stellenbosch WO, Anwilka Vineyard

Stellenbosch meets Bordeaux

Beschreibung:

Hubert de Boüard de Laforest (Château Angéus) und Bruno Prats (Château Cos d'Estournel) wollten in einem gemeinsamen Projekt Weinmacher der Alten und der Neuen Welt zusammenbringen und einen neuen Kultwein erschaffen. So ist im Jahr 2005 das südafrikanische Weingut Anwilka Vineyard entstanden. Der Ugaba besticht durch viel Frucht und Eleganz.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, parfümierter Pfeifentabak und Brombeerkonfitüre, dahinter exotische Hölzer, ein Hauch Vanille sowie tasmanischer Bergpfeffer. Am kraftvollen Gaumen mit weicher Textur und noch leicht stützenden Tanninen, umschmeicheln muskulösen Körper. Im gebündelten langen Abgang Holundergelee, schwarze Johannisbeerdrops und Schokopastillen – 14.5vol% - ein elegantes Kraftpaket!

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:	Anwilka
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	56% Shiraz, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec
Artikelnummer:	0219018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ugaba

Stellenbosch WO
Anwilka Vineyard

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 56% Shiraz, 37% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.