



2015 Terravinum Reserve Red

Swartland WO, Lammershoek

Premium-Reserve aus Swartland

Beschreibung:

Swartland bietet das perfekte Klima für diesen aromatisch-klassischen Reserve. In Holzfässern-, Fudern und Betontanks ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubingranat. Duftiger Beerencocktail mit roten Joannisbeeren, Heidelbeerengelée und Himbeersaft dahinter Red Kurant und Kirschtobak am mittel-kraftigen Gaumen mit gut unterlegten Tanninen und eleganter Textur, Anklänge an Minze und Kardamon, dunkle Schokolade und Wachsnoten im langen 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: | Coastal Region |
| Produzent: | Lammershoek |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20, John Platter 4.5/5, Parker 91/100 |
| Ausbau: | 11 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 73% Syrah, 16% Carignan, 10% Grenache, 1% Viognier |
| Artikelnummer: | 0881715 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terravinum Reserve Red

Swartland WO
Lammershoek

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 18.5/20, John Platter 4.5/5, Parker 91/100
Rebsorte(n): 73% Syrah, 16% Carignan, 10% Grenache, 1% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.