



2020 Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Top-Cuvée aus fünf Rebsorten

Beschreibung:

Am Westkap zwischen Kapstadt und Hermanus, am Tor zur Walker Bay, liegt das Weingut von Penny Streeter. Sie war bei ihrem ersten Besuch in Benguela Cove derart begeistert von den majestätischen Bergen und dem Panoramablick auf das Meer, dass sie sich ins Abenteuer eines eigenen Weinguts stürzte. Heute gilt sie zusammen mit ihrem Winemaker Johann Fourie als Shootingstar der Region.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Tiefgründiges Bouquet, edle Cassiswürze, dominikanischer Tabak und Schokopastillen, dahinter Holundersaft, dunkles Edelholz und Graphit. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, balancierte Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten fein aromatischen Finale frisch gepflückte schwarze Johannisbeeren, Sandelholz und fein körnige Adstringenz.

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:

Western Cape

Produzent:

Benguela Cove

Bewertung(en):

Tim Atkin 92/100, Score 18/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

1265120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collage Estate

Walker Bay WO
Benguela Cove

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Tim Atkin 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot,
18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.