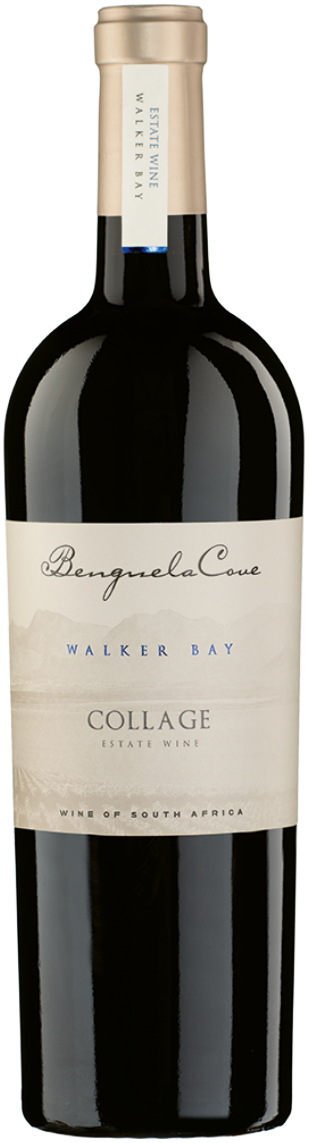

2021 Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Top-Cuvée aus fünf Rebsorten

Beschreibung:
Die Rebsorten und Weinbergblöcke werden separat vinifiziert und ausgebaut, um sicherzustellen, dass jede Komponente sein optimales Potenzial erreicht. Jede Komponente wurde einzeln verkostet, und nur die besten wurden verwendet, um einen Verschnitt herzustellen, der die einzigartigen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten vereint.
Degustationsnotiz:
Sattes Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Tiefgründiges schwarzbeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, dominikanischer Tabak und Schokopastillen, dahinter Holundersaft, dunkles Edelholz und Graphit. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, fleischiger Extraktfülle, balancierte Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten fein aromatischen Finale frisch gepflückte schwarze Johannisbeeren, Estragon und fein sandige 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):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1265121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Collage Estate

Walker Bay WO
Benguela Cove

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch