



2015 Libero N°5

Swartland WO, Lammershoeck

Phänomenales Debut

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Dicht verwobenes Bouquet mit Schattenmorellen, erkaltetem Früchtetee und Preiselbeeren, dahinter Lavendel, weisser Pfeffer und Kentucky Tabak am perfekt balancierten Körper mit fein spröder Struktur, Red Kurantdrops, schwarzen Oliven; Himbeermark und roter Kirsche im sehr lang anhaltenden Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Produzent:	Lammershoeck
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	77% Syrah, 12% Carignan, 7% Grenache, 3% Viognier, 1% Chenin Blanc
Artikelnummer:	0881815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Libero N°5

Swartland WO
Lammershoek

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Falstaff 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 77% Syrah, 12% Carignan, 7% Grenache, 3% Viognier, 1% Chenin Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.