



## 2014 Friedrich

Simonsberg-Stellenbosch WO, Laibach Vineyards

Un assemblage classique de cépages bordelais et constitue le fleuron de Laibach.

**Description:**

Hervorragend geeignet zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak, Grilladen oder Barbecue.

**Note de dégustation:**

Grenat profond aux reflets rubis. Sublime nez de mûres et de griottes, puis de cassis, de chocolat noir et de bois exotique. La bouche est charnue et puissante avec des tannins parfaitement fondus. Des nuances de sureau, de cerises sauvages, de cassis et de feuille de tabac accompagnent la longue finale.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les grillades et barbecue de viandes et légumes, les cuisses de poulet, la gazelle et les boulettes de maïs.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Afrique du Sud                     |
| <b>Région:</b>         | Stellenbosch                       |
| <b>Producteur:</b>     | Laibach                            |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18+/20,                      |
| <b>Elevage:</b>        | 22 Mois en Barrique                |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                     |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %                             |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2028                      |
| <b>Cépage(s):</b>      | 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot |
| <b>Référence:</b>      | 1743314                            |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Friedrich**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Laibach Vineyards

**Origine:** Afrique du Sud  
**Notation(s):** Score 18+/20,  
**Cépage(s):** 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.