



## Botmaskop

Stellenbosch WO, Delaire Graff Estate

Un gioiello di una grande annata

**Beschreibung:**

Il giovane enologo Morné Vrey ha prodotto un capolavoro: un vino potente ma elegante e morbido.

**Degustationsnotiz:**

Rosso rubino saturo. Bouquet complesso con sfumature di bacche scure che ricordano le ciliegie nere e le more, con leggeri accenti di erbe selvatiche come rosmarino e timo, ma anche cacao e cardamomo. Il palato è molto concentrato, con tannini (ancora leggermente) fragili e un estratto pepato. Ciliegie selvatiche, tabacco dominicano e succo di prugnola nel finale complesso e di media intensità.

**Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Sudafrica

**Produttore:** Delaire Graff Estate

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 59% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec

**Artikelnummer:** 0887018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Botmaskop

Stellenbosch WO  
Delaire Graff Estate

<b>Herkunft:</b>	Sudafrica
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	59% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.