



## B.I.G.

Western Cape WO, Blankbottle

B.I.G. - Il suo nome parla da solo

### **Beschreibung:**

Pieter Walser è un uomo intraprendente, con una grande ispirazione e un grande cuore. Ottiene le uve per il Cabernet Sauvignon \"B.I.G.\" da diversi vigneti a diverse altitudini e in diversi momenti di maturazione. Il risultato è un sapore complesso che fa risplendere il vitigno sotto una luce completamente nuova.

### **Degustationsnotiz:**

Viola con riflessi rubino. Delicato bouquet di ciliegia Morello con note di gelatina di mirtillo e pastiglie di ribes nero. Al secondo naso, pepe nero di montagna della Tasmania, legno nobile e tabacco dominicano. Palato carnoso con un'impressionante ricchezza di estratto e tannini maturi e sostenuti. Gelatina di sambuco, coriandolo e note di grafite nel lungo e complesso finale, che termina con una delicata astringenza. Per chi desidera degustarlo subito, è consigliabile decantarlo con 2 ore di anticipo.

### **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:** Blankbottle

**Allevamento:** 21 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 63% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 1008419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **B.I.G.**

Western Cape WO  
Blankbottle

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Sudafrica  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 63% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc,<br>15% Merlot, 2% Petit Verdot |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2032   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale   |
| <b>Allevamento:</b>   | 21 Mesi in barrique  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato.       |