

Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Un grandioso blend di cinque varietà di uve

Beschreibung:

La tenuta di Penny Streeter si trova nel Capo Occidentale, tra Città del Capo e Hermanus, all'ingresso della Walker Bay. Durante la sua prima visita a Benguela Cove, rimase così colpita dalle maestose montagne e dalla vista panoramica sull'oceano che decise di fare il grande passo e creare la sua tenuta. Oggi lei e il suo enologo, Johann Fourie, sono delle star nella regione.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora saturo, con centro impenetrabile e disco rosso rubino. Bouquet con note profonde di ribes nero, tabacco dominicano e pastiglie di cioccolato, seguite da succo di sambuco, legni pregiati e grafite. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con una ricchezza di estratti ammaliante e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato, con delicati aromi di ribes nero e legno di sandalo.

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:SudafricaProduzent:Benguela CoveAllevamento:18 Mesi in barriqueViticoltura:Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot, 18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet

Artikelnummer: 1265120

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Collage Estate

Walker Bay WO Benguela Cove

Herkunft: Sudafrica

Valutazioni: Tim Atkin 92/100, Score 18/20

Varietà d'uva: 35% Cabernet Sauvignon, 24% Petit Verdot,

18% Merlot, 18% Malbec, 5% Cabernet Franc

Da bere: da subito fino al 2035

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.