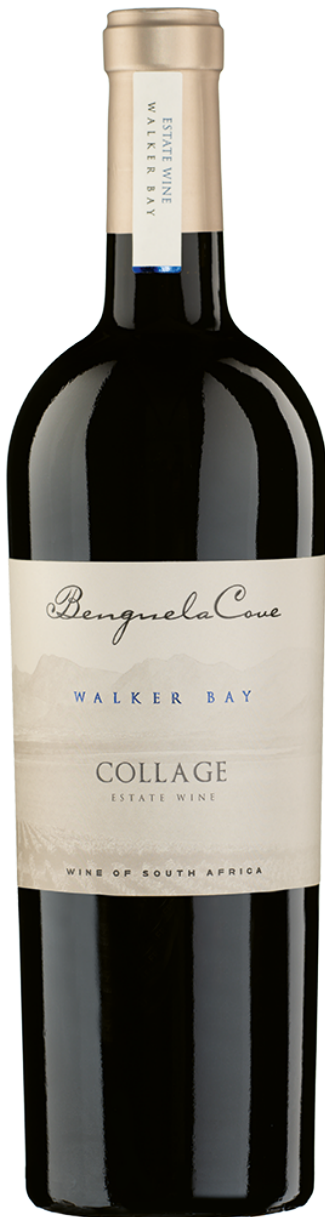




Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Una grand cuvée di cinque varietà di uve

Beschreibung:

Le varietà d'uva e i blocchi di vigneti sono vinificati e maturati separatamente per garantire che ogni componente raggiunga il suo potenziale ottimale. Ogni componente è stato assaggiato separatamente e solo i migliori sono stati utilizzati per creare un blend che combina le caratteristiche uniche di ogni varietà d'uva.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Profondo bouquet di bacche nere, ribes, tabacco dominicano e pastiglie di cioccolato, con note di succo di sambuco, legni pregiati e grafite. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, con estratto carnoso e corpo muscoloso. Nel finale concentrato, aromi fini di bacche di ribes nero appena raccolte e dragoncello, con un'astringenza leggermente sabbiosa.

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: Benguela Cove

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Artikelnummer: 1265121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Collage Estate

Walker Bay WO
Benguela Cove

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	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 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.