



## Collage Estate

Walker Bay WO, Benguela Cove

Lo stile classico dei claret sudafricani

### **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:** 22 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 39% Cabernet Sauvignon, 29% Petit Verdot, 15% Malbec, 12% Merlot, 5% Cabernet

**Artikelnummer:** 1265122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Collage Estate

Walker Bay WO  
Benguela Cove

**Herkunft:** Sudafrica  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 39% Cabernet Sauvignon, 29% Petit Verdot,  
15% Malbec, 12% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 22 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.