



2014 Friedrich

Simonsberg-Stellenbosch WO, Laibach Vineyards

Ein klassischer Bordeaux-Blend und das Flaggschiff von Laibach

Descrizione del vino:

Hervorragend geeignet zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak, Grilladen oder Barbecue.

Nota di degustazione:

Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Erhabene Nase mit Brombeeren und Schattenmorellen dahinter Cassis und dunkle Schokolade sowie exotische Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und perfekt unterlegten Tanninen. Im langen Finale schwarzbeerige Nuancen mit Holunder und Wildkirsche sowie schwarzen Johannisbeeren und Tabakblatt. Mit Potential ausgestattet.

Abbinamenti:

Hervorragend geeignet zu kräftigen Fleischgerichten wie Steak, Grilladen oder Barbecue.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Sudafrica

Regione:

Stellenbosch

Produttore:

Laibach

Valutazioni:

Score 18+/20,

Vinificazione:

22 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

Numero di articolo:

1743314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Friedrich

Simonsberg-Stellenbosch WO
Laibach Vineyards

Origine: Sudafrica
Valutazioni: Score 18+/20,
Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot
Maturità: Jetzt bis 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 22 Monate im Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.