2017 Botmaskop

Stellenbosch WO, Delaire Graff Estate

Ein Brillant des Topjahrgangs

Descrizione del vino:
Das Weingut Delaire Graff Estate liegt im Herzen von Südafrikas historischster und prestigeträchtigster Weinregion Stellenbosch. Der bekannte Weinkritiker John Platter kaufte es bereits im Jahre 1982. Aufgrund des herrlichen Ausblicks entschied er sich, die Farm in Delaire Estate umzubenennen, was so viel wie «direkt vom Himmel» bedeutet. Heute wird es vom Schmuckhändler Laurence Graff geführt, der sich den jungen Weinmacher Morne? Vrey holte, dem mit dem Botmaskop ein rotes Meisterstück gelungen ist.

Nota di degustazione:
Kräftiges Rubinrot. Ein Verbund von dunkelbeerigen Noten nach Kirschen und Brombeeren mit Akzenten von Wildkräutern wie Rosmarin und Thymian, schliesslich auch Kakao und sanftes Vanille. Wärmend und fein konzentriert der Gaumen, nebst den Fruchtaromen auch etwas schwarze Trüffelschokolade und Zimt, viel Druck aufbauend; die Tannine sind reif und gut eingebunden, eine passende Abgangsfrische im pfeffrigen Finale.

Abbinamenti:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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:	Delaire Graff
Valutazioni:	Score 17.5/20, Tim Atkin 94/100
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec
Numero di articolo:	0887017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Botmaskop

Stellenbosch WO
Delaire Graff Estate

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 17.5/20, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 8% Merlot, 3% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch