



Fusion V

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Left-Bank-Ikone aus Stellenbosch

Beschreibung:

Fusion V ist De Toren's Left-Bank-Ikone – ein Cabernet-dominierter Bordeaux-Blend aus den fünf noblen Sorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot. Inspiriert vom Médoc vereint er Struktur und Eleganz: dunkle Kirsche, Zedernholz und feine Würze, am Gaumen seidig, klar und lang – ein Wein von Tiefe, Balance und großem Reifepotenzial.

Degustationsnotiz:

Sehr dunkel mit schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet mit Brombeeren, Edelholz, Black Current, wunderschöner, reifer Cabernetsüsse, oben ein Hauch Zimt, unten sehr tief. Elegant und harmonisch gleich zu Beginn weg, feine Würze, Cassis, stützende Säure im Extrakt, sehr lang.

Am besten drei Stunden dekantieren.

Passt zu:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: De Toren Private Cellar

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 13% Malbec, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fusion V

Stellenbosch WO
De Toren Private Cellar

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 13% Malbec, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.