

## Cabernet Sauvignon Reserve

Stellenbosch WO, Vergelegen

Vom Weingut mit über 320 Jahren Geschichte



### **Beschreibung:**

Farbe so dunkel, dass man kaum durchsehen kann, Aromen, die einen an reife Zwetschken, Kräuter, reife Kirschen, Gewürze und Cassis denken lassen und feine Balance. Dieser Cabernet Sauvignon, der 17 Monate in französischer Eiche reifen durfte, brilliert mit feinem Tannin und sortentypischer lebendiger Säure. Das zweitälteste südafrikanische Weingut hat hier mit Hilfe von Top Winemaker Michel Rolland einen Wein erzeugt, der seinesgleichen sucht.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Produzent:</b>	Vergelegen
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1198321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Reserve**

Stellenbosch WO  
Vergelegen

<b>Herkunft:</b>	Südafrika
<b>Ratings:</b>	Score 18.7/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.