



Babel

Simonsberg-Paarl WO, Babylonstoren

Geschmeidiger Hochgenuss

Beschreibung:

Shiraz bildet die Basis dieses vollmundigen Rotweins, ergänzt von kleinen Anteilen Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Pinotage. Resultat ist eine komplexe und höchst ausgewogene Komposition von dunkelroten Beeren- und feinherben Schokoladenaromen, zartwürzigen Graphitnoten und einem Hauch süßen Tabaks – ein komplexes Genusserlebnis, das von einem weichen Mundgefühl und einem saftigen, lange anhaltenden Abgang abgerundet wird.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Babylonstoren

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1271622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Babel

Simonsberg-Paarl WO
Babylonstoren

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Tim Atkin 91/100, John Platter 4/5
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.