



Cabernet Sauvignon Signature Collection

Western Cape WO, Spier

Weiche Tannine und üppige Beerendaromen

Beschreibung:

Die Reben wachsen auf Böden aus zersetztem Granit und Sandstein – ein wichtiger Faktor, der viel zur guten Struktur und Fruchtkonzentration dieses Cabernet beiträgt. In der Nase Brombeeren und Johannisbeeren, unterstützt von rauchigen Zedernholznoten sowie dunkler Schokolade, am Gaumen reichhaltig und weich, mit dichtem Tannin und einem lebendigen Finish. Ein lässiger Rotwein, der sich ebenso gut zu saftigen Burgern wie zu Pasta mit kräftigen Sugos eignet.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Spier

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1311123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Signature Collection

Western Cape WO
Spier

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.