



Fine Old Vintage

Swartland WO, Allesverloren Estate

Hervorragend pur, mit Käse oder Desserts

Beschreibung:

Die sieben Rebsorten, aus denen dieser süße Wein hergestellt wird, wachsen in Weinbergen, die im Jahr 1954 gepflanzt wurden und nicht bewässert werden. Die vollreifen Trauben wurden von Hand geerntet, im Anschluss an die Weinbereitung wurde der Wein dann 20 Monate lang in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. In der Nase mit einer überwältigenden Fülle von verführerischen Aromen, die an schwarze Johannisbeere, Rosinen, Obstkuchen und Honig erinnern. Am Gaumen samtig-weich und intensiv, mit dem Geschmack von warmem Obstkuchen.

Aromenprofil:

Passt zu:

Süßweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüß, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süßweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Allesverloren Estate

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 19.5%

Rebsorte(n): Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Francisca, Sousão, Malvasia

Artikelnummer: 1312119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fine Old Vintage

Swartland WO
Allesverloren Estate

Herkunft: Südafrika
Rebsorte(n): Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional,
Tinta Francisca, Sousão, Malvasia
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 19.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von leichten
Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter
10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6
bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8
bis 14°C optimal.