

Malbec Patronus

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Südafrikanische Rarität mit großer Tiefe

Beschreibung:

Patronus ist De Toren's reine Malbec-Ikone – ein limitierter, handwerklich produzierter Einzellagenwein aus ausgewählten Parzellen in Stellenbosch. Dunkle Beeren, Veilchen und Grafit prägen den Duft, am Gaumen seidig und kraftvoll mit reifen Tanninen. Üppige Frucht trifft auf kühle Präzision – ein Malbec mit aristokratischer Noblesse und mächtig Energie.

Aromenprofil:

Passt zu:

Kräftig gegrilltem Rinder-Entrecôte mit dunkler Pfeffer-Rosmarin-Kruste, Rehrücken oder Hirschsteak in dunkler Jus oder gebackenem Auberginen-Auflauf mit geschmolzenem Pecorino. Ebenso gut zu Lammkoteletts mit Cape Malay Gewürzmischung, Springbock mit würziger Barbecuesauce oder südafrikanischem Bobotie in einer vegetarischen Version Linsen, Süßkartoffeln und Currygewürzen.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Südafrika
Produzent:	De Toren Private Cellar
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Rebsorte(n):	100% Malbec
Artikelnummer:	1404923



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Malbec Patronus

Stellenbosch WO
De Toren Private Cellar

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.