



Creative Block 5

Stellenbosch WO, Spier

Komplexer Bordeaux-Blend aus den besten Parzellen

Beschreibung:

Frei nach dem Motto, dass die Summe immer viel mehr ist als ihre Teile werden für diesen kraftvollen und dichten Rotwein Trauben aus verschiedenen Weinbergsblöcken cuvéeiert, um verschiedene Charakteristika miteinander zu kombinieren. Das Resultat ist ein Wein mit ultimativer Balance von Frucht, Gaumenvolumen, Eichenextrakt und Tannin, geprägt von großer Harmonie zwischen den fünf Rebsorten. Die von Hand geernteten Trauben wurden zunächst in Edelstahltanks vergoren, bevor die Reifung 18 Monate lang in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche (60% neu) erfolgt ist.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 13% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 8% Malbec

Artikelnummer: 1311222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Creative Block 5

Stellenbosch WO
Spier

Herkunft: Südafrika
Rebsorte(n): 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 13% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 8% Malbec
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.