# Shiraz Black Lion

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Streng limitierte Shiraz-Ikone aus Südafrika

**Beschreibung:**
Der Black Lion ist das kompromissloseste Shiraz-Projekt von De Toren. Für diesen reinsortigen Shiraz werden ausgewählte Reben in Stellenbosch und Swartland mit höchstem Aufwand kultiviert: Nur vier Traubenbüschel verbleiben pro Rebstock und werden während der Reife individuell von Hand gepflegt. Während das Terroir in Swartland Kraft und Konzentration einbringt, steuert Stellenbosch Eleganz und Finesse bei. Nach strengster Selektion reift der Black Lion 20 Monate in Barriques aus neuer französischer Eiche. So entsteht ein monumentaler und zugleich geschliffener Shiraz, der konzentrierte dunkle Frucht, kraftvolle Struktur und feine Würze mit beeindruckender Länge verbindet. Gerade einmal rund 1.000 bis 1.300 einzeln nummerierte Flaschen entstehen pro Jahr – jede davon ein echtes Sammlerstück mit immensem Reifepotenzial.
**Aromenprofil:**

**Passt zu:**
Rib-eye-Steak oder Entrecôte, Wildgerichten wie Hirschrücken oder Reh-Medaillons oder gegrilltem Gemüse-Medley mit Aubergine, Zucchini, Paprika, dazu eine kräftige Tomaten-Chili-Soße. Ebenso zu Sosatie – typisch südafrikanischen naus Lamm und Aprikosen mit Cape-Malay Gewürzen, Straußensteak oder würzig-pikantem Bobotie mit Süßkartoffel und Linsen.
**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:** | 20 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2058 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Shiraz |
| **Artikelnummer:** | 1405024 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Shiraz Black Lion

Stellenbosch WO
De Toren Private Cellar

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Südafrika |
| **Ratings:** | Score 20/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Shiraz |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2058 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 20 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch