



Babel

Simonsberg-Paarl WO, Babylonstoren

Geschmeidiger Hochgenuss

Beschreibung:

Shiraz bildet die Basis dieses vollmundigen Rotweins, ergänzt von kleinen Anteilen Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Pinotage. Resultat ist eine komplexe und höchst ausgewogene Komposition von dunkelroten Beeren- und feinherben Schokoladenaromen, zartwürzigen Graphitnoten und einem Hauch süßen Tabaks – ein komplexes Genusserlebnis, das von einem weichen Mundgefühl und einem saftigen, lange anhaltenden Abgang abgerundet wird.

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: Babylonstoren

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 53% Shiraz, 19% Pinotage, 8% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Malbec, 3% Petit Verdot, 2% Mourvèdre, 2% Grenache Noir, 1% Marselan

Artikelnummer: 1271624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Babel

Simonsberg-Paarl WO
Babylonstoren

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	53% Shiraz, 19% Pinotage, 8% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Malbec, 3% Petit Verdot, 3% Mourvèdre, 2% Grenache Noir, 1% Marselan
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.