



Botmaskop

Stellenbosch WO, Delaire Graff Estate

Beschreibung:

Das Luxusweingut des Schmuckhändlers Laurence Graff ist ein wahres Juwel inmitten der historischen und einflussreichsten Weinregion Südafrikas. Hier gelang dem jungen Weinmacher Morné Vrey ein absolutes Meisterstück.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Dichtes Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen gepaart mit edler Cassiswürze, dahinter Rosmarin und Thymian. Am konzentrierten Gaumen, mit weicher Textur, reifes Tannin (noch) leicht spröde und gut stützend gepaart mit fein pfeffrigem Extrakt. Im gebündelten mittleren Finale Wildkirschen, Tabakblatt und Schlehensaft.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Delaire Graff Estate

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 27% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot, 8% Merlot

Artikelnummer: 0887021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Botmaskop

Stellenbosch WO
Delaire Graff Estate

Herkunft: Südafrika
Ratings: Tim Atkin 94/100, John Platter 4/5, Score 18/20
Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 27% Cabernet Franc,
11% Petit Verdot, 8% Merlot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.