



## 2016 The Ladybird

Simonsberg-Stellenbosch WO, Laibach Vineyards (Bio)

Unglaublich vielseitiger Blend

### **Beschreibung:**

Das Weingut der Familie Laibach liegt in einer sonnenverwöhnten Region, in der die Aromen natürlicher und gehaltvoller Bioweine sich optimal entfalten können, und ist der Massstab für Bio-Wein am Kap. Jedes Jahr werden im Rebberg ca. 3.000 Marienkäfer (engl. Ladybirds) zur natürlichen Schädlingsbekämpfung ausgesetzt.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat. Edles schwarzbeerig-würziges Bouquet: Cassis, Holunder, Baumnuss sowie dunkles Edelholz und dominikanischer Tabak. Im fleischigen Gaumen stützende Tannine mit reifem Extrakt. Im langen, nicht enden wollenden Finale, dunkle Schokolade, schwarzer Bergpfeffer und Lakritze. Ein unglaublich vielseitiger Blend, der die hohen Qualitätsansprüche von Laibach Vineyards wieder spiegelt. Trauben sind aus biologischem Anbau!

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Hühnerkeulen, Springbock, Maisbällchen, sowie Barbecue mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Region:</b>	Stellenbosch
<b>Produzent:</b>	Laibach Vineyards (PTY) Ltd
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ZA-BIO-154
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	38% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot, 7% Malbec
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0403416075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Ladybird**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Laibach Vineyards (Bio)

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 38% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot, 7% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ZA-BIO-154  
**Herstellung:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.