

## 2019 Fusion V

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Ein Premier Cru aus Südafrika

### Beschreibung:

Sehr dunkel mit schwarzen Reflexen. Intensives Bouquet mit Brombeeren, Edelholz, Black Current, wunderschöner, reifer Cabernetsüsse, oben ein Hauch Zimt, unten sehr tief. Elegant und harmonisch gleich zu Beginn weg, feine Würze, Cassis, stützende Säure im Extrakt, sehr lang. Der Wein reifte 12 Monate in einem klimatisierten Weinkeller bei 16°C und 80% Luftfeuchtigkeit in Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Am besten drei Stunden dekantieren, dann entfaltet der Wein seinen vollen warmen Charakter.

### Passt zu:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Südafrika  
**Region:** Stellenbosch  
**Produzent:** De Toren  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Ausbau:** im Barrique  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Rebsorte(n):** 44% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 14% Malbec, 9% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477819



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Fusion V**

Stellenbosch WO  
De Toren Private Cellar

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 44% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 14% Malbec, 9% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.