



2018 Shiraz Chocolate

Wellington WO, Diemersfontein

Intensiv schokoladig

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Shiraz stammen von ausgewählten Rebflächen im südafrikanischen Wellington. Ausgebaut in amerikanischer Eiche präsentiert sich dieser Rotwein – nomen est omen – mit intensiv schokoladigem Aroma, das sich am Gaumen fortsetzt und mit dem Geschmack süßer Beeren perfekt ergänzt, und von der geschmeidigen Textur sowie dem samtigen Abgang großartig getragen wird.

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:

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

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Western Cape
Produzent:	Diemersfontein Wine & Country Estate
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	Shiraz
Artikelnummer:	1275518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Chocolate

Wellington WO
Diemersfontein

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Shiraz
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.