

2020 Cabernet Sauvignon

Simonsberg-Paarl WO, Babylonstoren

Macht jedes Glas zu einem Erlebnis

Beschreibung:

Die ausgewählten Trauben für diesen komplexen Rotwein stammen aus acht verschiedenen Parzellen. Nach der Gärung reift dieser vollmundige Cabernet Sauvignon mehr als drei Jahre in einer Kombination aus neuen (etwa 60%) und gebrauchten Eichenfässern, was ihm seine kraftvolle Struktur und seine geschmeidige Textur verleiht – die dunkle Beerenfrucht wird dadurch perfekt ergänzt von einer edlen Zedernholzwürze und einem Hauch feiner Wildkräuter. Eine grandiose Begleitung für alle festlichen Anlässe.

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: | Paarl |
| Produzent: | Babylonstoren |
| Bewertung(en): | John Platter 4/5 |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Rebsorte(n): | 100% Cabernet Sauvignon |
| Artikelnummer: | 1271720 |



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Simonsberg-Paarl WO
Babylonstoren

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Südafrika |
| Bewertung(en): | John Platter 4/5 |
| Rebsorte(n): | 100% Cabernet Sauvignon |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |