



2021 Babel

Simonsberg-Paarl WO, Babylonstoren

Geschmeidiger Hochgenuss

Beschreibung:

Shiraz bildet die Basis dieses vollmundigen Rotweins, ergänzt von kleinen Anteilen Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Pinotage. Resultat ist eine komplexe und höchst ausgewogene Komposition von dunkelroten Beeren- und feinherben Schokoladenaromen, zartwürzigen Graphitnoten und einem Hauch süßen Tabaks – ein komplexes Genusserlebnis, das von einem weichen Mundgefühl und einem saftigen, lange anhaltenden Abgang abgerundet 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: Paarl

Produzent: Babylonstoren

Bewertung(en): John Platter 3/5

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n): 53% Shiraz, 19% Pinotage, 8% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Malbec, 3% Petit Verdot, 3% Mourvèdre, 2% Grenache Noir, 1% Marselan

Artikelnummer: 1271621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Babel

Simonsberg-Paarl WO
Babylonstoren

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): John Platter 3/5
Rebsorte(n): 53% Shiraz, 19% Pinotage, 8% Cabernet Franc,
6% Merlot, 5% Malbec, 3% Petit Verdot, 3%
Mourvèdre, 2% Grenache Noir, 1% Marselan
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.