



2019 Synergy Cape Blend

Stellenbosch WO, Beyerskloof

Komplexes Zusammenspiel

Beschreibung:

Dieser gehaltvolle Cape Blend in Reserve-Qualität repräsentiert nicht nur die Synergie zwischen dem europäischen Weinstil und der Stilistik der Neuen Welt, sondern bringt im Klima der Weinregion Stellenbosch auch die Eigenschaften der klassischen Rebsorten Pinotage, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cinsault und Pinot noir auf ganz besondere Weise zur Geltung. Nach etwas mehr als einem Jahr Reifezeit in französischen Eichenfässern (5% neu, 95% Zweit-, Dritt- und Viertbelegung) zeigt sich der Synergy-Blend als schwarzfruchtiger, reicher und fülliger Rotwein mit weichen, perfekt abgerundeten Tanninen und einem ausgewogenen, sehr charmanten Abgang. Ein wunderbarer Partner zu Wildfleisch, Käse und pikanter Küche.

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:	Stellenbosch
Produzent:	Beyerskloof
Bewertung(en):	
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	41% Pinotage, 22% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 9% Cabernet Franc, 6% Shiraz, 3% Pinot Noir, 3% Cinsault
Artikelnummer:	1272119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Synergy Cape Blend

Stellenbosch WO
Beyerskloof

Herkunft: Südafrika

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 41% Pinotage, 22% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 9% Cabernet Franc, 6% Shiraz, 3% Pinot Noir, 3% Cinsault

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

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