



## 2020 Hannibal

Hemel-en-Aarde Valley WO, Bouchard Finlayson

Absolut einzigartige Komposition

### Beschreibung:

Dieser legendäre Blend vereint die Rebsorten Sangiovese, Pinot Noir, Shiraz, Nebbiolo, Mourvèdre und Barbera zu einem vielschichtigen und unvergleichlichen Erlebnis. Ausgebaut in französischen Eichenfässern mit geringem Neuholzanteil offenbart dieser außergewöhnliche Rotwein von Peter Finlayson puren Fruchtausdruck – dank einer sorgfältigen Traubenauswahl, optimaler Extraktion und separater Vinifikation kommen die positiven Eigenschaften jeder Sorte fantastisch zur Geltung.

### 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:** Bouchard Finlayson Winery

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Rebsorte(n):** 47% Sangiovese, 17% Nebbiolo, 15% Pinot Noir, 12% Shiraz, 7% Mourvèdre, 7% Barbera

**Artikelnummer:** 1272420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Hannibal**

Hemel-en-Aarde Valley WO  
Bouchard Finlayson

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Südafrika                                                                                       |
| <b>Bewertung(en):</b> |                                                                                                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 47% Sangiovese, 17% Nebbiolo, 15% Pinot<br>Noir, 12% Shiraz, 7% Mourvèdre, 7% Barbera           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                                          |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |