



## 2015 Cabernet Sauvignon Dwarsberg

Coastal WO, Allée Bleue Estate

Grossartiger Value aus Südafrika

**Beschreibung:**

100% Cabernet Sauvignon. 14 Monate Barrique. Coastal Region, Südafrika.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Granat. Betörender Duft nach Brombeeren und viel duftiges Cassis dahinter schwarzer Pfeffer, Heidelbeeren und feines Veilchenparfüm am festen Gaumen mit stützendem Tannin und herrliche reifem Extrakt, Pflaumen und Kirschtobak im langen Finale

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Hühnerkeulen, Springbock, Maisbällchen, sowie Barbecue mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:**

Südafrika

**Region:**

Coastal Region

**Produzent:**

Allée Bleue Wines (Pty) Ltd

**Bewertung(en):**

Score 17.5/20

**Herstellung:**

14 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2025

**Traubensorte(n):**

100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:**

0863415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Dwarsberg**

Coastal WO

Allée Bleue Estate

|                          |                                                                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>         | Südafrika                                                                                 |
| <b>Bewertung(en):</b>    | Score 17.5/20                                                                             |
| <b>Traubensorte(en):</b> | 100% Cabernet Sauvignon                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>       | Jetzt bis 2025                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>          | Traditionell                                                                              |
| <b>Herstellung:</b>      | 14 Monate in Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b>    | 14.0 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>          | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |