



## Délicate

Stellenbosch WO, De Toren Private Cellar

Fein und leicht – ungewohnt aber ungemein genussfreudig

### Beschreibung:

Bei De Toren in Stellenbosch wird wenig dem Zufall überlassen. Das Weingut hat sich gegründet mit dem Wunsch, Spitzenweine zu erzeugen, nach dem Vorbild des grossen Bordeaux. Daher wurden auch ausschliesslich die bekannten Rebsorten des französischen Vorbilds gepflanzt. Der Delicate ist eine gekonnte Cuvée aus Malbec im Hauptanteil, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon sowie Petit Verdot. Malbec, der fruchtige Vertreter, vergärt im Stahltank um die primäre Fruchtaromatik zu erhalten, während die anderen vier Rebsorten getrennt voneinander im Holzfass ausgebaut werden, wo sie 12 Monate reifen. Der Delicate ist kein schwerer Vertreter, sondern mit seiner frischen Säure und der ausbalancierten Frucht ein Rotwein, den man das ganze Jahr über, auch gerne leicht gekühlt, geniessen kann.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Südafrika

**Produzent:** De Toren Private Cellar

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 12225--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Délicate

Stellenbosch WO  
De Toren Private Cellar

<b>Herkunft:</b>	Südafrika
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Malbec, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.