

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Babylonstoren Babel Red - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 19.90 Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	10247
Jahrgang:	2022
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Petit Verdot 3% Merlot 6% Cabernet Sauvignon 8% Pinot Blanc 19% Shiraz / Syrah 53% Malbec 5% Mourvèdre 3% Grenache 2% Marselan 1%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 90 Punkte

CHF 27.90
inkl. MwSt CHF 2.09

Vinifikation

Die Trauben für den Babel stammen von den Hängen des Simonsberges zwischen den Weinanbaugebieten Franchhoek, Stellenbosch und Paarl. Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt gelesen und separat vinifiziert. Das Traubengut wurde separat gelesen und sieben Tage lang auf der Haut fermentiert, mit anschließend ausgedehnter Quellphase von einer Woche. Der Most wurde in 30% Neuholz und 70% zweit- und drittbefüllte Fässer gepresst, wo die malolaktische Fermentierung ihren Abschluss fand. Die unterschiedlichen Sorten reiften 12 Monate lang separat in erst- sowie zweitbefüllten französischen Barriques, bevor sie miteinander verschnitten wurden.

Charakter

Der Babylonstoren Babel Red ist eine geniale Rotwein-Cuvée dominiert von Bordeaux-Rebsorten. Er fließt in einem intensiven Rot ins Glas und verströmt Aromen süßen Tabaks, duftigen Bleistiftspans, dunkler Schokolade, Maulbeeren und Kirschen. Den Gaumen umschmeicheln köstliche Geschmacksnuancen roter Beeren und feiner Schokolade. Der Abgang ist langanhaltend, angenehm weich und geschmeidig.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu langsam gekochten Wild- oder Ochsenchwanz Eintopf, gegrillter Boerewors, gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin oder leicht gewürztes Pulled Pork.