



# Clos Malverne Cabernet Sauvignon Reserve 2018



- **Dunkle Fruchtnoten mit einem Hauch Minze**
- **Komplex mit gut strukturierten Tanninen**
- **Ideal zu Gerichten mit dunklem Fleisch**

## WEIN IM DETAIL

<b>Artikel-Nr.</b>	CLM-102018
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Weingut</b>	Clos Malverne Wine Estate
<b>Rebsorten</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Verschluss</b>	Korken
<b>Anbaugebiet</b>	Stellenbosch
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 % Vol.
<b>Säuregehalt</b>	5,9 g/l
<b>Restzucker</b>	2,9 g/l
<b>Im Keller</b>	Reifte 12 Monate in französischer Eiche.
<b>Trinktemperatur</b>	16-18 °C
<b>Best Before</b>	2027
<b>Allergene</b>	"Enthält Sulfite"
<b>Hersteller</b>	Clos Malverne, Devon Valley Road, Stellenbosch, 7600 Südafrika
<b>Importeur</b>	CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland
<b>Lebensmittelunternehmer</b>	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland

## PASST ZU

