



# Quoin Rock Ghost 2017



- Reinsortiger Cabernet Sauvignon aus dem Simonsberg
- 24 Monate in neuer französischer Eiche + 6 Jahre Flaschenreife
- Exklusive Rarität in streng limitierter Auflage

## WEIN IM DETAIL

<b>Artikel-Nr.</b>	QUO-112017
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Weingut</b>	Quoin Rock Wine Estate
<b>Rebsorten</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Verschluss</b>	Korken
<b>Anbaugebiet</b>	Stellenbosch
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Alkoholgehalt</b>	15 % Vol.
<b>Säuregehalt</b>	6,4 g/l
<b>Restzucker</b>	3,1 g/l
<b>Im Keller</b>	Reifte 24 Monate in französischer Eiche, anschließend 6 Jahre Flaschenreife.
<b>Trinktemperatur</b>	16-18 °C
<b>Best Before</b>	2036
<b>Allergene</b>	"Enthält Sulfite"
<b>Hersteller</b>	Quoin Rock, Knoerhoek Rd, 7600 Stellenbosch, Südafrika
<b>Importeur</b>	CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland
<b>Lebensmittelunternehmer</b>	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland

## PASST ZU

