



Babylonstoren Cabernet Sauvignon 2024



- Cabernet Sauvignon aus mehreren Lagen am Simonsberg
- 18 Monate Ausbau in französischer Eiche für Struktur
- Klassischer Stil mit dunkler Frucht und würzigen Noten

WEIN IM DETAIL

Artikel-Nr.	BAB-102024
Jahrgang	2024
Weingut	Babylonstoren
Rebsorten	Cabernet Sauvignon
Verschluss	Korken
Anbaugebiet	Simonsberg-Paarl
Füllmenge	0,75 l
Alkoholgehalt	14 % Vol.
Säuregehalt	5,7 g/l
Restzucker	3,0 g/l
Im Keller	Reifte 18 Monate in französischer Eiche
Trinktemperatur	16-18 °C
Best Before	2034
Allergene	"Enthält Sulfite"
Hersteller	Babylonstoren, Klapmuts - Simondium Rd, 7670 Simondium, Südafrika
Importeur	CAPREO GmbH- Gildeweg 10- 46562 Voerde- Deutschland
Lebensmittelunternehmer	CAPREO GmbH, Gildeweg 10, 46562 Voerde, Deutschland

AUSZEICHNUNGEN

Jg. 2023	IWSC Silver, Veritas Bronze
Jg. 2022	4.5 John Platter Stars, Veritas Silver

PASST ZU

