



The Black Angus Cabernet Sauvignon

Algemeen

Hamish MacGowan heeft een wereldwijde ervaring als het op wijnen aankomt. In 2003 keerde hij terug naar Australië om zijn eigen wijnbedrijf op te richten.

De wijnen van Hamish zijn robuuste doch sappige wijnen gemaakt om te drinken an sich of bij een stuk vlees. Het etiket is dan ook niet voor niets gekozen. Hamish werkt voornamelijk met Cabernet en Merlot als druiven en tracht de Europese toets in zijn wijnen te verwerken. Niet 'Too Bald' in fruit en hout, maar eerder kruidig en sappig.

The Black Angus zijn 100% Cabernet Sauvignon-druiven, de wijn rijpt gedurende 18 maanden op eiken vaten.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen, Zand

Druif

Cabernet Sauvignon

Land

Australië

Regio

Heathcote

Jaargang

2017

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

18 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Zeer veel kruidige toetsen (peper, tijm, rozemarijn), groene vegetale kenmerken, gerookt spek, cederhout, ... en uiteraard zeer veel intens zwart fruit.

Smaak

In de mond toch nog sappig maar bold, tannines aanwezig maar evenwichtig.

Gastronomie

Lekker bij rood vlees, haarwild, steak, ...



Lekker bij

Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

8 jaar

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.