



Angus The Bull

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 Angus the Bull is daar een mooi voorbeeld van, 100% Cabernet Sauvignon, 12 maanden houtlagering.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen, Zand

Druif

Cabernet Sauvignon

Land

Australië

Regio

Central Victoria

Jaargang

2020

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Zwart fruit (kersen), kruidige toets, vanille en lactisch.

Smaak

Sappig maar toch met body en kruidige noot in de mond.

Gastronomie

Lekker bij een steak, hoe kan het ook anders, BBQ, ...



Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

7 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.