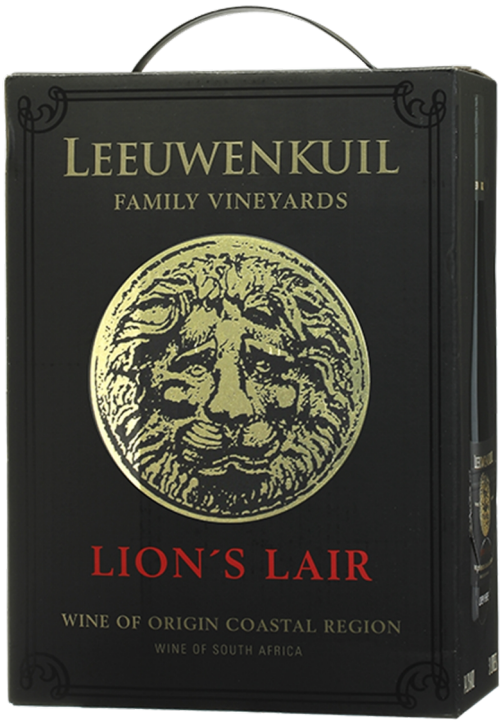
LEEUWENKUIL LION'S LAIR BLAND

SYDAFRIKA, COASTAL REGION



fyldig og elegant

Lion’s Lair er fyldig med aromaer af modne, mørke bær og fine undertoner af tørrede krydderier og peber. Vinen har en dejlig lang afslutning med nuancer af mørk chokolade fra fadlagringen.

Server Lion’s Lair til Spaghetti Bolognese, til krydrede retter eller til en god steg f.eks. lam. Vinen er også særdeles velegnet til fisk eller til vegetarretter. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	○ — ○ — ● — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let	○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Lion’s Lair er et blend af fire druesorter - Shiraz, Cinsault, Mourvédre og Grenache. Druerne er høstet fra vinmarker i Coastal Region i Sydafrika. Cinsault-druen dyrkes med stor succes i Sydafrika, hvor den som oftes bruges i kombination med andre druesorter. Cinsault-druen har en blød smag med megen frugt. Her er druen kombineret med Shiraz, som har en intens farve og smag, samt med de to druer Mourvédre og Grenache.