



2018 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Die Nummer eins von Rustenberg

Beschreibung:

20 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpurgranat mit opaker Mitte. Sehr komplexes Bouquet mit reifen Pflaumen, Brasiltabak und edler Cassiswürze, dahinter zartes Veilchenparfüm, exotische Hölzer und Schokopastillen. Am vielschichtigen Gaumen mit fein spröder Textur, körniges Extrakt, engmaschiges Tanningerüst und muskulöser Körper. Im konzentrierten Finale mit kleinen schwarze Beeren, Baumnuss und fein sandiger Adstringenz.

Passt zu:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Stellenbosch
Produzent:	Rustenberg
Bewertung(en):	Tim Atkin 95/100, Decanter 93/100, Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0198218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Tim Atkin 95/100, Decanter 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.