



2020 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Il fiore all'occhiello

Descrizione del vino:

Il vino di punta di Stellenbosch, invecchiato per 20 mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo intenso, centro opaco. Bouquet molto complesso con note di prugne mature, tabacco brasiliano e ribes nero, seguite da delicati sentori di violetta, legno esotico e pastiglie di cioccolato. Palato leggermente friabile e sfaccettato, con estratto granuloso, tannini stretti e corpo muscoloso. Finisce con aromi di bacche nere e noci e un'astringenza leggermente sabbiosa.

Abbinamenti:

Delizioso con il manzo o la selvaggina essiccati all'aria, lo struzzo, così come con i frutti di mare alla griglia e le carni brasate.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Sudafrica
Regione:	Stellenbosch
Produttore:	Rustenberg
Valutazioni:	Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0198220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine: Sudafrica
Valutazioni: Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.