



## 2007 Peter Barlow

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Peter Barlow, der limitierte Flagship-Wine von Rustenberg

**Descrizione del vino:**

24 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

**Nota di degustazione:**

Dunkles Granat. Eindrückliche, würzige Cassisnase mit edler Minze- sowie leichter Specknote und Früchteteer, wirkt dadurch tiefgründig, dahinter schwarze Trüffel, Zedern, dunkle Kirschen und getrocknete Backpflaumen. Im Gaumen setzt sich diese traumhafte Aromatik fort, Lakritze, Tabakblatt und Korinthen sowie Holunder im eleganten Extrakt, ausgeglichene Adstringenz mit gut stützenden Tanninen, im langen Finale viel Black-Currant-Aromen.

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	Sudafrica
<b>Regione:</b>	Stellenbosch
<b>Produttore:</b>	Rustenberg
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2019
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0198207

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Peter Barlow**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Sudafrica
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2019
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.