



Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Pure Magie von Rustenberg

Beschreibung:

20 Monate in französischen Barriques gereifte Stellenbosch-Referenz.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpurgranat mit opaker Mitte. Sehr komplexes Bouquet mit reifen Pflaumen, Brasilitabak 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 schwarzen 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

Produzent: Simonsberg-Stellenbosch WO

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0198221

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Tim Atkin 95/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.