



2018 Rustenberg Gold

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Finessenreicher Blend von Simon und Murray Barlow

Beschreibung:

Seit den frühen Achtzigerjahren produziert das renommierte Weingut den Rustenberg Gold. Die grosse Passion der Familie Barlow lässt sich an der akribischen Auswahl des handgelesenen Traubenguts erkennen. Der Blend besticht durch die Frucht von Shiraz und Grenache sowie mit der Struktur und Kraft, die ihm der Anteil Cabernet Sauvignon verleiht. Zur Krönung reift der Wein 20 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinrotem Rand. Betörendes Bouquet nach reifen Brombeeren, Heidelbeerengelee und Estragon, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und zartes Veilchenparfüm. Am eleganten Gaumen mit leicht stützenden reifen Tanninen, fein spröder Textur, mittlerer Körper und herrlicher Extraktsüsse, löst damit eine unglaubliche Anziehung aus. Im gebündelten Finale blaue Beeren, Brasiltabak, getrockneter Thymian und Wachholder.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Südafrika

Region:

Stellenbosch

Produzent:

Rustenberg

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

89% Shiraz, 9% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0917418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rustenberg Gold

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 89% Shiraz, 9% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.