



## 2020 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Pure Magie 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Region:</b>	Stellenbosch
<b>Produzent:</b>	Rustenberg
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Tim Atkin 95/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0198220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Peter Barlow**

Cabernet Sauvignon  
Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Tim Atkin 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**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.