



## 2021 John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Vielschichtiger Bordeaux-Blend aus Südafrika

**Beschreibung:**

Der John X Merriman ist der beliebteste Südafrika-Rotwein in unserem Sortiment. Merriman war letzter Premierminister der damaligen Kapkolonie, dem späteren Südafrika. Er kaufte das Gut im 19. Jahrhundert und baute es zu einer der besten Adressen am Kap auf.

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und Pflaumenmus, dahinter Schokotrüffel, parfümierter Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten lang anhaltenden Finale eine volle Ladung Cassis, Schlehensaft und schwarzer Pfeffer.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Hühnerkeulen, Springbock, Maisbällchen, sowie Barbecue mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:**

Südafrika

**Region:**

Stellenbosch

**Produzent:**

Rustenberg

**Bewertung(en):**

John Platter 5/5, Score 18.5/20, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Neal Martin 92/100

**Ausbau:**

20 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):**

63% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Malbec, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:**

0198121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **John X Merriman**

Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** John Platter 5/5, Score 18.5/20, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Neal Martin 92/100  
**Rebsorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Malbec, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.