



2023 Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Highlight von Rustenberg mit hohem Alterungspotenzial

Beschreibung:

Stellenbosch und die Simonsberg-Bergkette sind ein Synonym für die Produktion von hervorragendem Cabernet Sauvignon, denn die Trauben gedeihen unter den klimatischen Bedingungen der Region sehr gut. Etwas mehr als ein Drittel der Weinberge von Rustenberg sind dieser Rebsorte gewidmet, die in allen Rotweinsmischungen und dem berühmten "Peter Barlow" verwendet wird. Der Stellenbosch Cabernet Sauvignon wird in einem eher fruchtbetonten und mittelkräftigen Stil hergestellt und ist in seiner Jugend zugänglich, wird aber von einer weiteren Flaschenreife profitieren. Er zeigt typische Cabernet Sauvignon Geschmacks- und Aromaprofile von dunklen Beeren und Tabak mit einem gut strukturierten und lang anhaltenden Gaumen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Intensives Bouquet edle Cassiswürze, dunkles Edelholz und Brasiltabak, dahinter Szechuanpfeffer, getrocknete Rosenblätter und Schokopastillen. Am druckvollen Gaumen mit seidiger Textur, stützendes reifes Tannin, herrliche Extraktfülle und trainierter Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale ein Korb mit blauen und schwarzen Beeren, Eisenkraut und Tabakblatt, endet mit fein körniger Adstringenz.

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):
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer: 1260023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.