



Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Le fleuron

Beschreibung:

Le vin phare de Stellenbosch, élevé pendant 20 mois en fûts de chêne français.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond, centre opaque. Bouquet d'une grande complexité aux notes de prunes mûres, de tabac du Brésil et de cassis, sur de délicates nuances de violette, de bois exotique et de pastilles de chocolat. Bouche légèrement cassante, à multiple facettes, extrait granuleux, tannins serrés et corps musclé. Finale aux arômes de petits fruits noirs et de noix, avec une astringence légèrement sableuse.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec de la viande de bœuf ou de gibier séchée à l'air, de l'autruche, tout comme des poissons de mer grillés et des viandes braisées.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Produzent:	Simonsberg-Stellenbosch WO
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0198219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO

Herkunft:	Afrique du Sud
Notation:	Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.