



Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Cabernet di punta Rustenberg

Beschreibung:

Stellenbosch è sinonimo di produzione di un eccellente Cabernet Sauvignon, poiché le uve prosperano nelle condizioni climatiche della regione. Poco più di un terzo dei vigneti di Rustenberg è dedicato a questo vitigno. Il Cabernet Sauvignon di Stellenbosch è prodotto in uno stile piuttosto fruttato e di medio corpo. È accessibile da giovane, ma beneficerà di un'ulteriore maturazione in bottiglia. Presenta i tipici profili gustativi e aromatici del Cabernet Sauvignon, con bacche scure e tabacco, e un palato ben strutturato e persistente.

Degustationsnotiz:

Rosso granato scuro. Intenso bouquet di ribes nero, legni pregiati e tabacco brasiliano, con note di pepe di Sichuan, petali di rosa essiccati e pastiglie di cioccolato. Al palato è potente e setoso, con tannini maturi e sostenuti, superba ricchezza di estratto e corpo muscoloso. Bacche blu e nere nel finale aromatico, con un'astringenza leggermente granulosa e note di verbena e foglie di tabacco.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Sudafrica

Produttore: Rustenberg Wines

Allevamento: 15 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 1260024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	97% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.