



Chardonnay

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Un sublime Chardonnay della famiglia Barlow

Beschreibung:

Le origini di questa tenuta, situata ai piedi della maestosa montagna Simonsberg, risalgono al 1682. Oggi, padre e figlio, Simon e Murray Barlow, hanno deciso di portare avanti il successo di Rustenberg Wines. Il loro Chardonnay seduce con il suo generoso fruttato e le sue note legnose, oltre che con la freschezza offerta dagli appezzamenti di alta quota.

Degustationsnotiz:

Giallo luminoso con delicati riflessi verde lime. Profumo intenso di albicocche mature, nocciole tostate e caramello, con note di tè verde freddo, vaniglia di Tahiti e fiori di camomilla essiccati. Estratto maturo con superba ricchezza al palato, elegante e cremoso, di medio corpo. Esplosione di frutta gialla nel finale aromatico con note minerali e di legno di sandalo.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a crostacei, aragosta, calamari in camicia e pesce alla griglia. Ottimo anche con pasta ai frutti di mare e pollame.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Sudafrica
Produttore:	Rustenberg Wines
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0198022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi