



Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Il fiore all'occhiello

Beschreibung:

Il vino di punta di Stellenbosch, invecchiato per 20 mesi in botti di rovere francese.

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo intenso, centro opaco. Bouquet molto complesso con note di prugne mature, tabacco brasiliano e ribes nero, seguite da delicati sentori di violetta, legno esotico e pastiglie di cioccolato. Palato leggermente friabile e sfaccettato, con estratto granuloso, tannini stretti e corpo muscoloso. Finisce con aromi di bacche nere e noci e un'astringenza leggermente sabbiosa.

Ideale con:

Delizioso con il manzo o la selvaggina essiccati all'aria, lo struzzo, così come con i frutti di mare alla griglia e le carni brasate.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Sudafrica

Produttore: Simonsberg-Stellenbosch WO

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0198219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.