



## 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 barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1260021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Sudafrica                                                         |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Cabernet Sauvignon                                           |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2034                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 15 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |