



2013 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Pure Magie von Rustenberg

Descrizione del vino:

24 Monate in französischen Barriques gereifte Stellenbosch-Referenz.

Abbinamenti:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Sudafrica

Regione: Stellenbosch

Produttore: Rustenberg

Valutazioni: Parker 92/100, Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits silver/100

Vinificazione: 24 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0198213

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Parker 92/100, Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits silver/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.