



2017 Syrah Buzzard Kloof

Simonsberg - Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Der Einzellagen-Syrah von Simon Barlow

Descrizione del vino:

Die Wurzeln des Weinguts reichen zurück bis ins Jahr 1682. Im 19. Jahrhundert erwarb die Familie Barlow das Gut. Heute sind Vater Simon und Sohn Murray für den nachhaltigen Erfolg des Weinguts verantwortlich. Die 150 Hektar Weinland von Rustenberg befinden sich an den privilegierten Hängen des Simonsbergs. Hier gedeiht auch das Traubengut des Einzellagen-Syrahs, der seine hervorragende Qualität nicht zuletzt durch den 20 Monate dauernden Ausbau in französischen Barriques bekommt.

Nota di degustazione:

Dichtes Granatrubin. Feingliedriges Bouquet nach reifen Pflaumen, Koriander und Waldhimbeeren, dahinter Black Kurantdrops und getrockneter Rosmarin. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin und fleischigem Extrakt. Dunkles Edelholz, Schokopastillen und edle dominikanische Tabakwürze im langen, gebündelten Finale, genialer Foodwein. New World meets Rhône, etwas Lagerung tut ihm gut. Wer ihn jetzt geniessen will 2h vorher dekantieren.

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:	Score 18/20
Vinificazione:	20 Monate @WAB6439 Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0517117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Buzzard Kloof

Simonsberg - Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate @WAB6439 Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.