



2009 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Das Flaggschiff

Descrizione del vino:

24 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpurgranat. Schwarzbeerige, konzentrierte Frucht, mit reifen Pflaumen und Brombeeren sowie Holundergelee, dahinter Black Kurant und dunkle Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit schwarzem Pfeffer und Kardamom, perfekte Symbiose von Finesse und Kraft unterlegt mit edler Mineralität. Wird immer länger und endet in einem nicht enden wollenden Creçendo – Pure Magie.

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 19.5/20, Antonio Galloni 92+/100, Parker 93/100

Vinificazione:

24 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0198209

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine: Sudafrica
Valutazioni: Score 19.5/20, Antonio Galloni 92+/100, Parker 93/100
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Maturità: Jetzt bis 2030
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.