



2008 Peter Barlow

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Das Flaggschiff

Descrizione del vino:

24 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

Nota di degustazione:

Purpurgranat. Sehr komplexes würzig-duftiges Cassisboquet, Maulbeeren, Zedern, tasmanischer Bergpfeffer, weisser Trüffel und schwarze Oliven, dahinter dunkles Edelholz und dominikanischer Tabak, weiche Textur, edles reifes Tannin mit hohem Extrakt, Malzbonbon und Lakritze im langen schwarzbeerigen Finale.

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 19/20, Wine Spectator 89/100, Parker 92/100

Vinificazione:

24 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0198208

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Peter Barlow

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 89/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in 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.