



2023 Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Cabernet di punta Rustenberg

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Sudafrica

Regione:

Stellenbosch

Produttore:

Rustenberg

Valutazioni:

Vinificazione:

15 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1260023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.