



2012 John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Stellenbosch exklusiv und extragünstig

Descrizione del vino:

Der John X Merriman ist der beliebteste Südafrika-Rotwein in unserem Sortiment. Merriman war letzter Premierminister der damaligen Kapkolonie, dem späteren Südafrika. Er kaufte das Gut im 19. Jahrhundert und baute es zu einer der besten Adressen am Kap auf.

Nota di degustazione:

Tiefes Granat. Herrliche, dicht verwobene Cassisnase, viel Kentucky-Burley-Tabak, tasmanischer Bergpfeffer und Mokka, dahinter Black Kurant, Weichseln und Veilchen. Am mittleren Gaumen mit sprödem Fluss, fein aufrauend, Pfefferschote und Koriander. Elegante, reifes Tanningerüst, gut stützend. Im blaubeerigen Finale Pflaumen, Lakritze und Zedern mit leichtem Biss – erinnert an einen St-Estéphe.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Hühnerkeulen, Springbock, Maisbällchen, sowie Barbecue mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Sudafrica

Regione:

Stellenbosch

Produttore:

Rustenberg

Valutazioni:

John Platter 4,5/5, Parker 90/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Wine Spectator 88/100

Vinificazione:

20 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2027

Varietà d'uva:

49% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Malbec

Numero di articolo:

0198112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	John Platter 4,5/5, Parker 90/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100, Wine Spectator 88/100
Varietà d'uva:	49% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 2% Malbec
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.