



Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Pure Magie von Rustenberg

Beschreibung:

20 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpurgranat mit opaker Mitte. Sehr komplexes Bouquet mit reifen Pflaumen, Brasiltabak und edler Cassiswürze, dahinter zartes Veilchenparfüm, exotische Hölzer und Schokopastillen. Am vielschichtigen Gaumen mit fein spröder Textur, körniges Extrakt, engmaschiges Tanningerüst und muskulöser Körper. Im konzentrierten Finale mit kleinen schwarze Beeren, Baumnuss und fein sandiger Adstringenz.

Passt zu:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Südafrika
Produzent:	Simonsberg-Stellenbosch WO
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0198221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO

Herkunft: Südafrika
Ratings: Tim Atkin 95/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.