



John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Kundenliebling von Rustenberg aus Stellenbosch

Beschreibung:

Die tiefgründige, edle Bordeaux- Cuvée John X Merriman ist einer der renommiertesten Weine Südafrikas. Merriman war letzter Premierminister der damaligen Kapkolonie, dem späteren Südafrika. Er kaufte das Gut am Fuss des majestätischen Simonsbergs im 19. Jahrhundert und baute es zu einer der besten Adressen am Kap auf. Heute wird das malerische Weingut von Vater und Sohn, Simon und Murray Barlow, geführt.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und Pflaumenmus, dahinter Schokotrüffel, parfümierter Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten lang anhaltenden Finale eine volle Ladung Cassis, Schlehensaft und schwarzer Pfeffer.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Rustenberg Wines

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Malbec, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0198121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	John Platter 5/5, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Neal Martin 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	63% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Malbec, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.