



2010 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Das Flaggschiff von Rustenberg

Beschreibung:

24 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

Degustationsnotiz:

Purpurgranat. Sehr komplexes würzig-duftiges Cassisboquet, Maulbeeren, Zedern, tasmanischer Bergpfeffer und schwarze Oliven, dahinter dunkles Edelholz und dominikanischer Tabak. Am fleischigen Gaumen mit stützendem Tannin mit reifem Extrakt. Im langen schwarzbeerigen Finale mit Kardamom und Wachholder endend.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Südafrika

Region:

Stellenbosch

Produzent:

Rustenberg Wines

Bewertung(en):

Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits /100, Score 18.5/20

Herstellung:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Traubensorte(n):

100% Cabernet Sauvignon

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0198210075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Peter Barlow

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits /100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.