



2015 John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Einer der besten John X ever vom Familienweingut

Beschreibung:

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. Lassen Sie sich den Ausnahmejahrgang für die Grillsaison nicht entgehen und beeindrucken Sie als Gastgeber.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurgranat. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, Cassis und Brombeere dahinter Kräuternote und dunkle Schokonoten. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und viel Power aufwartend. Im langen Finale schwarze Johannisbeeren, Eisenkraut und dominikanischer Tabak. Ein grandioser JxM mit hohem Lagerpotential. Wer ihn jetzt genießen möchte unbedingt 4h vorher dekantieren.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Südafrika

Region:

Stellenbosch

Produzent:

Rustenberg Wines

Bewertung(en):

Score 19/20, Tim Atkin 91/100

Herstellung:

20 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Traubensorte(n):

52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0198115075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Score 19/20, Tim Atkin 91/100
Traubensorte(en): 52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.