



## 2013 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Pure Magie von Rustenberg

**Beschreibung:**

24 Monate in französischen Barriquen gereifte Stellenbosch-Referenz.

**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

**Bewertung(en):** Parker 92/100, Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits silver/100

**Ausbau:** 24 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0198213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Peter Barlow**

Cabernet Sauvignon  
Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits silver/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.