



2017 John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Einer der besten John X Merrimans 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. 1941 erwarb es die Familie Barlow. Mövenpick Wein und die Familie Barlow verbindet seit vielen Jahren eine freundschaftliche Verbindung. Lassen Sie sich dieses Topangebot keinesfalls entgehen.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurgranat. Dichtes konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirschen, Cassis und Maulbeeren, dahinter Thymian und dunkle Schokonoten. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und Kraft, aber auch mit viel Eleganz ausgestattet. Im langen, gebündelten Finale schwarze Johannisbeeren, Eisenkraut, Olivenpaste und dominikanischer Tabak. Ein grandioser JxM mit viel Finesse. 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

Bewertung(en):

Tim Atkin 94/100, Wine & Spirits Silver/100, Score 18.5/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

50% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 5% Malbec, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0198117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Tim Atkin 94/100, Wine & Spirits Silver/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 5%
Malbec, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.