



2018 John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Bordeaux-Cuvée aus Stellenbosch

Beschreibung:

Die cremige Bordeaux-Cuvée John X Merriman sorgt dafür, dass jedes Familienfest als einzigartig in Erinnerung bleibt. 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. Heute wird das malerische Weingut von Vater und Sohn, Simon und Murray Barlow, geführt.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot mit opaker Mitte. Dichtes konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit einer vollen Ladung Cassis, dahinter getrockneter Thymian, dunkles Edelholz, Nelken und dunkle Schokonoten. Am kräftigen Gaumen mit weicher Textur, fleischigem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im langen, gebündelten Finale Wildkirsche, Grether's Pastillen, Eisenkraut und Brasiltabak, endet mit zarter Adstringenz. Ein grandioser JxM mit viel Finesse. Wer ihn jetzt genießen möchte unbedingt 3h 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 93/100, Wine & Spirits Silver/100, Score 18.5/20

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Malbec

Artikelnummer:

0198118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

John X Merriman

Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Tim Atkin 93/100, Wine & Spirits Silver/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 6% Petit
Verdot, 2% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.