



## 2015 Syrah Buzzard Kloof

Simonsberg - Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Der Einzellagen-Syrah von Simon Barlow

### **Beschreibung:**

Die Wurzeln des Weinguts reichen zurück bis ins Jahr 1682. Im 19. Jahrhundert erwarb die Familie Barlow das Gut. Heute sind Vater Simon und Sohn Murray für den nachhaltigen Erfolg des Weinguts verantwortlich. Die 150 Hektar Weinland von Rustenberg befinden sich an den privilegierten Hängen des Simonsbergs. Hier gedeiht auch das Traubengut des Einzellagen-Syrahs, der seine hervorragende Qualität nicht zuletzt durch den 20 Monate dauernden Ausbau in französischen Barriquen bekommt.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpurgranat. Opulentes Bouquet nach reifen Pflaumen, Holunderessenz, Koriander und Brombeeren, dahinter Black Kurant, Wachholder und zarter Veilchenduft. Am kräftigen, stoffigen Gaumen, fein aufrauend, dunkles Edelholz, Schokopastillen und edle Tabakwürze im langen, gebündelten Finale, genialer Foodwein, New World meets Rhône, braucht Zeit. Wer ihn jetzt genießen will 2h vorher dekantieren.

### **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 91/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

20 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

100% Syrah

### **Artikelnummer:**

0517115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Buzzard Kloof**

Simonsberg - Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Herkunft:</b>	Südafrika
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.