



Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Der nächste Volltreffer von 689

Beschreibung:

Kalifornien und Cabernet, das passt einfach! Das sonnige Klima im Golden State verleiht der Rebsorte Cabernet Sauvignon einen unvergleichlich intensiven Geschmack, der an reife dunkle Früchte und aromatische Gewürze erinnert. Wir sind uns ganz sicher, unsere Neuentdeckung Submission von den 689 Cellars wird auch Sie mit ihrer üppigen und geschmeidigen Art restlos überzeugen!

Aromenprofil:

Dichtes Granat mit rubinroter Mitte. Verführerisches Bouquet mit reifen Backpflaumen und schwarzen Johannisbeerpastillen, dahinter edle Arabicanote, exotische Edelhölzer und ein Hauch Zimt. Am fülligen Gaumen mit reifem Extrakt und cremiger Textur. Im gebündelten Finale mit dunklen Schokotrüffeln, parfümiertem Pfeifentabak und Holundergelee.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: 689 Cellars

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0948022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.