



## Cabernet Sauvignon Coulthard

Langhorne Creek, Bremerton Wines

### Beschreibung:

#### Aromenprofil:

Nahezu schwarzes Purpur, ausladendes, von Kräuterwürze geprägtes Bouquet, viel schwarze Beerenfrucht, gestoßener Pfeffer, Tabak, Zartbitterschokolade und feine Röstaromen runden das Spektrum wundervoll ab. Auch am Gaumen verschwenderisch, saftig-intensiv, reife Brombeeren, Maulbeeren und Cassis dominieren. Feine Rauchnote aus den Barriques, frisch gemahlener Kaffee und wiederum dunkle Schokolade charakterisieren einen samtigen Wein mit ultrafeinen, weichen Tanninen. Im intensiven Abgang mit toller Länge und Komplexität.

#### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

#### Temperatur:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Australien

**Subregion:** Langhorne Creek

**Produzent:** Bremerton Wines

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 0766615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Coulthard**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Ratings:</b>	J. Halliday 93/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.