



Cabernet Sauvignon Walter's

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Beschreibung:

Neben dem Shiraz ist es vor allem die Cabernet-Sauvignon-Rebe, aus der sich aussergewöhnliche Spitzenweine mit internationalem Renommee kreieren lassen.

Aromenprofil:

Kräftiges Purpurrot, spannender Duft mit viel Cassis, Brombeeren, Lakritze und Gewürzen. Im Glas ein regionaltypischer Cabernet der eher kraftvollen Art: fantastische Fruchtichte, recht intensive, fleischig-würzige, süßliche Cabernetfrucht, Brombeeren, verschiedene Edelhölzer, Pfeffer, Minze und Zartbitterschokolade. Die Tannine sind spürbar, aber perfekt eingebunden. Im Finale mit viel Länge, Kräuterwürze und Graphit.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Grilladen aller Art, warmen Fleischpasteten und Pasta mit Ragout. Ebenso passend zu Tex-Mex und Pizza.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Australien
Subregion:	Langhorne Creek
Produzent:	Bremerton Wines
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0172021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Walter's

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Ratings:	J. Halliday 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.