

Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Easy Drinking aus dem Golden State

Beschreibung:
Geprägt vom sonnigen Klima und idealen Bedingungen gehen Kalifornien und Cabernet hier eine natürliche Verbindung ein. So entsteht ein Cabernet Sauvignon mit intensiven Aromen reifer dunkler Früchte und feiner Gewürze, die sich im Submission von 689 Cellars zu einer üppigen Fülle und geschmeidigen Struktur entfalten. Ein herausragender Wein, der mit seiner Balance und Ausdruckskraft pure Trinkfreude schenkt und nachhaltig beeindruckt.

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%
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0948023

MÖVENPICK
WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch