



## Cabernet Sauvignon

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Cabernet-Charmeur vom Paradeweingut Ste. Michelle

### **Beschreibung:**

„Der Indian Wells Cabernet ist unser von warmem Klima geprägter, reifer und saftiger Cabernet Sauvignon im ‚Neue-Welt-Stil‘. Etwas Syrah machte den Wein noch reicher und dichter,“ meint Winemaker Bob Bertheau. Hier erwartet Sie ein wahrer Prachtrotwein. In seiner Klasse praktisch konkurrenzlos!

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpurgranat mit opaker Mitte. Intensives Bouquet nach reifen Pflaumen und duftiger Cassiswürze, dahinter dunkle Edelholznoten, Burleytabak und Holundergelee. Am dichten Gaumen mit saftiger Textur, samtig, kakaoartiges Tannin und wohlgeformter Körper. Im langanhaltenden Finale ein voller Korb mit frischgepflückten Alpenheidelbeeren, Sandelholz und zarter Milchkaffeenote.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Subregion:</b>	Columbia Valley
<b>Produzent:</b>	Columbia Valley
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0491021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Indian Wells  
Columbia Valley

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.