



Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Lewis Cellars

Weltweit beehrter Cabernet Sauvignon

Beschreibung:

Der Cabernet Sauvignon von Lewis Cellars aus dem Napa Valley ist ein Paradebeispiel für kalifornische Winzerkunst. Ein Wein, der jetzt begeistert und mit Lagerung noch weiter an Tiefe gewinnt.

Aromenprofil:

Sattes (fast schwarzes) Purpur. Ein konzentriertes Bouquet nach Wildkirschen, edler Cassiswürze und dunklen Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz Lakritze, Brombeerkonfitüre und exotische Hölzer. Am kraftvollen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, dichte Muskelstränge überziehen den durchtrainierten Körper und herrlicher Extraktfülle. Im komplexen Finale ein Feuerwerk von blauen und schwarzen Beeren, Graphitspuren und edler Mokkanote.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Lewis Cellars

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Rebsorte(n): 99% Cabernet Sauvignon, 1% Petite Sirah

Artikelnummer: 0592521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: James Suckling 90/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 99% Cabernet Sauvignon, 1% Petite Sirah
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.