



Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Rare Delikatesse von Stag's Leap Wine Cellars

Beschreibung:

Das Herzstück von Stag's Leap sind ohne jeden Zweifel die malerischen Weinberge des Anwesens. Den Charakter der vulkanischen Terroirs im Aroma, dem Geschmack und der Textur ebenso abzubilden wie die Eigenschaften der Schwemmlandböden, ist bei der Vinifikation die oberste Prämisse des nachhaltig bewirtschafteten Vorzeigeweingutes.

Aromenprofil:

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Komplexes Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Alpenheidelbeeren und Veilchen. Im zweiten Ansatz Lakritze, Burleetabak und Milkschokolade. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützendem kakaoartigem Tannin, besticht mit traumhafter Finesse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, tiefgründige Terroirwürze und fein körniges Extrakt.

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

Subregion: North Coast

Produzent: Stag's Leap Wine Cellars

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 0.5% Malbec, 0.5% Merlot

Artikelnummer: 1031321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 0.5% Malbec, 0.5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.