



Lucky Draw

Cabernet Sauvignon, California, Lucky Draw Wines

Kalifornier für jede Gelegenheit

Beschreibung:

Die ansteckende Lebensfreude Kaliforniens, ein Quäntchen Glück und viel Winzer-Know-how: Der Lucky Draw ist ein Cabernet-Traum, der jede Gelegenheit zu einem einzigartigen Erlebnis und besondere Momente unvergesslich macht. Er erreicht die oft gesuchte und selten gefundene Kombination aus Trinkfreundlichkeit und Persönlichkeit. Greifen Sie zu!

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit opaker Mitte. Betörendes Bouquet nach edler Caïswürze, reifen Pflaumen, zartes Veilchenparfüm und belgische Nougatpralinen, dahinter helle Edelhölzer Lakritze und Brombeergelee. Am druckvollen Gaumen mit seidiger Textur, karamellartiger Extraktsüße, perfekt integriertem kakaoartigem Tannin und trainiertem Körper. Im aromatischen langanhaltenden Finale ein Explosion von blauen und schwarzen Beeren, parfümiertem Pfeifentabak und edler Mokkanote.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: California

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec

Artikelnummer: 1059019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucky Draw

Cabernet Sauvignon
California

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.5/20, The Tasting Panel 90/100
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.