



Cabernet Sauvignon

Colesworthy, Napa Valley, Schrader Cellars

Besitzt großes Reifepotenzial

Beschreibung:

Der Colesworthy Cabernet ist eine exklusive Auswahl der besten Fässer aus dem historischen Weinberg Beckstoffer Las Piedras. Die Geschichte dieses besonderen Terroirs reicht bis in die 1840er Jahre zurück. Seinen Namen verdankt dieser Rebberg der hohen Konzentration an Steinen – spanisch Las Piedras –, die nicht nur eine gute Entwässerung ermöglichen, sondern die Wurzeln der Reben auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen auch tief wachsen lassen. Dadurch erhält dieser tiefdunkle, konzentrierte und intensiv aromatische Cabernet Sauvignon eine feine mineralische Ader, die ihm als Signatur seiner Herkunft viel Eleganz verleiht und ein perfektes Gegengewicht zu seiner geschmeidigen Textur und seiner festen Struktur bildet.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Subregion:	North Coast
Produzent:	Napa Valley
Ausbau:	20 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1059717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Colesworthy
Napa Valley

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 99/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.