



Soul of a Lion Estate

Cabernet Sauvignon, Adelaida District Paso Robles, Daou Vineyards

Der Mut ihres Vaters inspirierte die Daous zu diesem Icon-Wein

Beschreibung:

Der Cabernet-Blend "Soul of a Lion" wurde dem Vater von Georges und Daniel Daou gewidmet und ist das Kronjuwel des Weingutes.

Degustationsnotiz:

Was für ein vielschichtiges Bouquet, Wildkirsche, Fynbos, Garriq und Fenchel, dahinter edle Cassiswürze, Minze und Veilchen, Am sublimen Gaumen, seidige Textur, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten nicht endenwollenden Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Wildkirsche und dunkle Schokolade.

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: Central Coast

Produzent: Adelaida District Paso Robles

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.5%

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 1185920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Soul of a Lion Estate

Cabernet Sauvignon
Adelaida District Paso Robles

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Wine Enthusiast 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.