

## Cabernet Sauvignon

North Coast, Starmont Winery

Cabernet Sauvignon aus dem Herzen des Napa Valley

### **Beschreibung:**

Cabernet Sauvignon und Kalifornien – das gehört einfach zusammen. Davon ist auch die Schweizer Familie Schlatter überzeugt. Der Cabernet Sauvignon aus dem North-Coast-Weingut der Familie ist wie aus dem Bilderbuch Kaliforniens, ein Genuss für jede Gelegenheit, und das zu einem unschlagbaren Preis.

### **Degustationsnotiz:**

Ein expressiver und eleganter Cabernet Sauvignon, mit dunkelbeerigem und würzigem Bouquet. Am Gaumen vereinen sich verführerische schwarze Früchte mit dezenter Röstaromatik und exotischen Gewürzen. Mit seinen reifen, seidigen Tanninen wirkt er sehr harmonisch und vollmundig.

### **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

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Starmont Winery

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.9%

**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 7% Teroldego, 6% Cinsault

**Artikelnummer:** 1189221



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

North Coast  
Starmont Winery

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 7% Teroldego, 6% Cinsault  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.9%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.