



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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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.