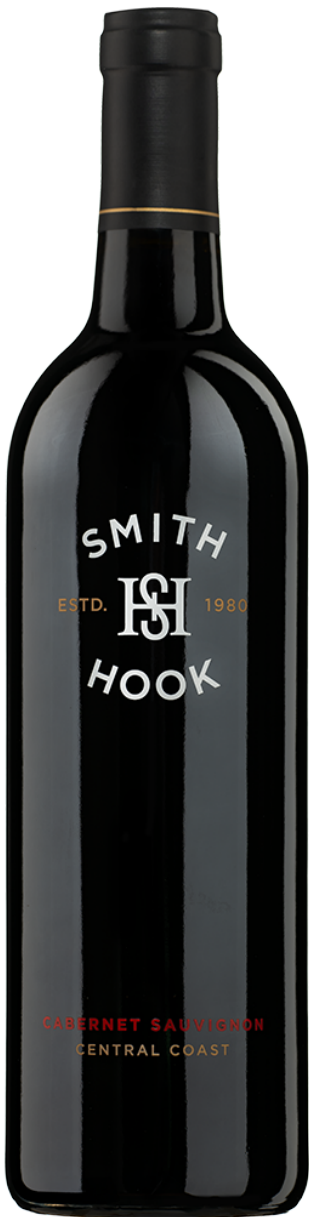




Cabernet Sauvignon

Central Coast, Smith & Hook Winery

Die Essenz der Appellation Central Coast

Beschreibung:

Zum Familienbesitz der Hahn Family Wines gehören auch Weinberge nahe der wilden Pazifikküste. Wo einst Pferde und Rinder weideten, reifen heute die Trauben zu einem reinsortigen Meisterwerk mit verschwenderischer Fülle und samtiger Textur. Intensive Brombeeraromen und eine bemerkenswerte Tiefe machen den Cabernet Sauvignon von Smith & Hook zum perfekten Begleiter für genussvolle Momente.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte. Ausladendes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Schattenmorellensaft und zartes Veilchenparfüm, dahinter Milkschokolade, Sandelholz und Preiselbeergelee. Am saftigen Gaumen mit herrlicher warmer Extraktfülle, stützendes reifes Tannin und druckvoller Körper. Im gebündelten aromatischen Finale blaue und schwarze Beeren, heller Tabak und edle Mokkanote.

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: Smith & Hook Winery

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1386021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Central Coast
Smith & Hook Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.