



## 2013 Cabernet Sauvignon

California, Red Diamond Winery

Der rote Diamant aus Kalifornien

**Beschreibung:**

Ein Cabernet Sauvignon aus dem «Golden State», wie er typischer kaum sein könnte. Wer samtige, runde, von der Sonne verwöhnte Rotweine liebt, ist hier goldrichtig.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rubingranat. Duftiges, schwarzbeeriges Bouquet nach reifen Pflaumen und Brombeeren dahinter Nougatpralinen, Früchtetee und eingelegte Korinthen. Fülliger Gaumen mit tiefgründiger Fruchtsüsse und gut stützendem Tanningerüst, warme Mitte mit dunkler Kirsche und karamellisierten Mandeln und verführerischer Zimtnote, gegen das Finale Datteln und Nusschokolade. Dieser Wein übertrifft alle Erwartungen, vom Einsteiger bis hin zum versierten Weinkenner.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

USA

**Region:**

Kalifornien

**Produzent:**

Chateau Ste. Michelle

**Bewertung(en):**

Score 17/20

**Ausbau:**

in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

**Rebsorte(n):**

77% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 4% Petite Sirah, 3% Merlot

**Artikelnummer:**

0638813

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

California

Red Diamond Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 77% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 4% Petite Sirah, 3% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.