



2016 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Kalifornien-Traum für jeden Tag

Beschreibung:

Fein spröde Textur, im fruchtig-saftigen Gaumen. Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen im fülligen Finale. Überzeugender Cabernet für viele Gelegenheiten.

Degustationsnotiz:

Rubin-Granat. Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und roten Pflaumen in der süsslichen Nase, dahinter Milkschokolade, Hagebutten und leicher Karamelltouch. Am fruchtig-saftigen Gaumen mit mittlerem Körüer. Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen im fülligen Finale.

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:	Avalon Winery
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 7% Petite Sirah, 5% Zinfandel, 3% Tannat
Originalgebinde:	12er-Karton
Artikelnummer:	0697816075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 17/20
Traubensorte(en): 85% Cabernet Sauvignon, 7% Petite Sirah, 5% Zinfandel, 3% Tannat
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.