



## 2015 Cabernet Sauvignon

Napa County, Avalon Winery

Der Maßstab für einen Napa-Cabernet

### **Beschreibung:**

Es ist jedes Jahr eine große Herausforderung, einen erstklassigen Cabernet Sauvignon unter 25 Euro aus dem renommierten Napa County zu finden. Aufgrund unserer guten Beziehungen zum Weingut gelang es uns auch dieses Jahr, mit dem Avalon einen Vorzeige-Napa-Cabernet mit vielschichtiger, schwarzer Frucht und unwiderstehlich samtig-weicher Textur anbieten zu können. Spüren Sie die Sonne Kaliforniens im Glas.

### **Degustationsnotiz:**

Granat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach dunkler Kirsche sowie reifen Brom- und Heidelbeeren unterlegt mit betörender Milchkaffeenote, hellem Edelholz und eleganter Veilchennote. Unglaublich fülliger und dichter Gaumen mit viel Schmelz, cremige Extraktsüsse und reife, noch stützende Tannine. Im lang anhaltenden Finale dunkle Schokolade, Holunder, würzige, fein pfeffrige Cassisfrucht und etwas parfümierter Pfeiffentabak.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern. Der Wein reifte 16 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Avalon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0637715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa County  
Avalon Winery

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.