



## 2016 Cabernet Sauvignon

Mercury Head, Napa Valley, Orin Swift Cellars

Dave Phinneys Rarität

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** USA

**Region:** Kalifornien

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Orin Swift

**Bewertung(en):** Parker 95/100

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0531416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Mercury Head  
Napa Valley  
Orin Swift Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Parker 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.