



## 2015 Cabernet Sauvignon

Signature Series, Napa Valley, Gallo Winery

Die Handschrift von Gina Gallo

**Beschreibung:**

«Die Gallo Signature-Serie ist die nächste Stufe in unserer Geschichte der Weinbereitung: Ein Gruss an die Vergangenheit und eine Vision für die Zukunft.» (Gina Gallo)

**Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur. Edle Cassisnase und getrocknete Wildkirschen, dahinter Zigarrenbox und Black Kurantpastillen. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, reifem Tannin. Im gebündelten Finale Wachholder, Anis und Holunder. Grosses Potential!

**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:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Gallo Winery
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Parker 91/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	99% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0879515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Signature Series  
Napa Valley  
Gallo Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 91/100  
**Rebsorte(n):** 99% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.