



## 2017 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:**

Leuchtendes Rubin. Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und warmen Backpflaumen, dahinter Milkschokolade, Hagebuttentee und zarter Karamelltouch. Im fruchtig-saftigen Gaumen mit feingliedriger Struktur. Im aromatischen Finale Zwetschgenröster sowie Holundergelee und Schattenmorellensaft.

**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

**Bewertung(en):** Score 17/20

**Ausbau:** 12 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2024

**Rebsorte(n):** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah

**Artikelnummer:** 0697817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Lodi  
Avalon Winery

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.