



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 Milchschokolade, 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

Herkunft: USA

Bewertung(en): Score 17/20

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

Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.