



## 2016 Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Vom besten Fass des Napa Valleys

**Beschreibung:**

Ein sortenreiner Cabernet Sauvignon aus den zwei wertvollsten Lagen von Stag's Leap, FAY und S.L.V. Der CASK 23 verbindet die charakteristischen Duftnoten des Weinbergs FAY mit der Struktur und der dunklen Frucht des S.L.V.

**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>	Stag's Leap Wine Cellars
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 96–98/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1031616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Cask 23**

Stag's Leap District  
Napa Valley  
Stag's Leap Wine Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 96–98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.