



2015 Cabernet Sauvignon Coulthard

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, ausladendes, von Kräuterwürze geprägtes Bouquet, viel schwarze Beerenfrucht, gestoßener Pfeffer, Tabak, Zartbitterschokolade und feine Röstaromen runden das Spektrum wundervoll ab. Auch am Gaumen verschwenderisch, saftig-intensiv, reife Brombeeren, Maulbeeren und Cassis dominieren. Feine Rauchnote aus den Barriques, frisch gemahlener Kaffee und wiederum dunkle Schokolade charakterisieren einen samtigen Wein mit ultrafeinen, weichen Tanninen. Im intensiven Abgang mit toller Länge und Komplexität.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- 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:	Australien
Region:	South-Australia
Subregion:	Langhorne Creek
Produzent:	Bremerton
Bewertung(en):	J. Halliday 93/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0766615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Coulthard

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	J. Halliday 93/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.