



## 2016 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Grandios!

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Schwarz mit Purpur Rand. Sehr konzentriertes Bouquet, mit reifen Pflaumen, Brombeerkompott und Holundergelee, Cassiswürze und Schokotrüffel. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und kakaoartigem Tannin, gewaltiges Potential zeigend. Im Finale explodiert der eiserne Handschuh im velvet Glove.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse 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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Lewis Cellars
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0544916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Reserve**

Napa Valley  
Lewis Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<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.