



## 2017 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Lewis Cellars

Gewaltiges Potential – so gut wie 2013!

**Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit Schwarzer Mitte. Reife Pflaumen, sehr konzentriert, volle Ladung Cassis, Lakritze, dahinter Waldbeeren und Holunderpastillen, Am kräftigen Gaumen mit athletischem Körper, ein Powerpack, im katapultartigen Finale mit Graphit und dunkle Dörrfrüchte.

**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 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0592517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Lewis Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<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.