



## 2017 Cabernet Sauvignon

Columbia Valley, The Cosmic Egg Wine Company

Schluck für Schluck genießen, sinnieren und meditieren

### **Beschreibung:**

David Merfeld, der Winemaker von Northstar, ist immer wieder für eine Überraschung gut. Sein jüngstes Werk provoziert mit einer Etikette, die nicht jedermanns Sache ist. Doch lassen Sie sich nicht abschrecken. Das kosmische Ei ist ein uralter Schöpfungsmythos, der in vielen Kulturen vorkommt und besagt, dass das Universum aus einem riesigen Urei stammt. Das Ei weist aber auch auf den exklusiven Ausbau des Weins im Betonei hin. Diese Vergärung sorgt für eine mineralische Note, welche die frische Fruchtigkeit des sonnenverwöhnten, nebelfreien Washington States perfekt ergänzt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Pupurrot. Dicht verwobene Nase mit einer vollen Ladung Cassis, Brasiltabak und Brombeergelee, dahinter eingelegte Zwetschgen und dunkle Schokotrüffel. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und kakaoartigen Tanninen gepaart mit herrlicher Extraktsüße. Im lang anhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, Holundersaft und Lakritze.

### **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>	Washington State
<b>Subregion:</b>	Columbia Valley
<b>Produzent:</b>	Northstar
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1060317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Columbia Valley

The Cosmic Egg Wine Company

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<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.