



## 2018 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Kalifornien-Traum für jeden Tag

**Beschreibung:**

Fein spröde Textur, im fruchtig-saftigen Gaumen. Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen im fülligen Finale. Überzeugender Cabernet für viele Gelegenheiten.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Rubingranat. Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und roten Pflaumen in der verspielten Nase, dahinter Milkschokolade, Hagebuttenkonfitüre und zarter Karamelltouch. Am fruchtig-saftigen Gaumen mit mittlerem Körper. Im aromatischen Finale Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** USA

**Region:** Kalifornien

**Produzent:** Avalon

**Bewertung(en):** Score 17/20

**Ausbau:** 10 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2024

**Rebsorte(n):** 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired

**Artikelnummer:** 0697818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Lodi  
Avalon Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc,  
1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.