



2018 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Der Kalifornien-Traum

Beschreibung:

Lodi liegt 100 Meilen östlich von San Francisco und ist mit seinem klassischen Mittelmeerklima mit warmen Tagen und kühlen Abenden das perfekte Anbaugebiet für Cabernet Sauvignon. Der Avalon Lodi Cabernet Sauvignon reift mindestens acht Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, um einen köstlichen, fruchtbetonten Wein zu erhalten, der mit gerösteter Eiche und einem Hauch von Vanille ausbalanciert ist.

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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 trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.