

2018 Lucky Draw

Cabernet Sauvignon, California, Lucky Draw Wines

Der Kalifornier mit Tiefgang für jede Gelegenheit

Beschreibung:
Die ansteckende Lebensfreude Kaliforniens, ein Quäntchen Glück und viel Winzer- Knowhow: Der Lucky Draw ist ein Cabernet- Traum, der jede Gelegenheit zu einem einzigartigen Erlebnis und besondere Momente unvergesslich macht. Er erreicht die oft gesuchte und selten gefundene Kombination aus Trinkfreundlichkeit und Persönlichkeit.
Degustationsnotiz:
Dichtes Granatrubin. Verführerisches Bouquet nach reifen Pflaumen, Brombeergelee, zartes Veilchenparfüm und belgische Nougatpralinen, dahinter edle Cassiswürze, helle Edelhölzer Lakritze und Heidelbeerendrops. Am druckvollen Gaumen mit seidiger Textur, karamellartiger Extraktsüsse, perfekt integriertem kakaoartigem Tannin und kräftigem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale ein Explosion von blauen und schwarzen Beeren, Koriander und Burley Tabak.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Produzent:	Lucky Draw Wines
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec
Artikelnummer:	1059018

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lucky Draw

Cabernet Sauvignon
California
Lucky Draw Wines

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de