



2018 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Lewis Cellars

Hat das Potenzial des legendären 2013ers

Degustationsnotiz:

Sattes (fast schwarzes) Purpur. Ein konzentriertes Bouquet nach Wildkirschen, edler Cassiswürze und dunklen Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz Lakritze, Brombeerkonfitüre und exotische Hölzer. Am kraftvollen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, dichte Muskelstränge überziehen den durchtrainierten Körper und herrlicher Extraktfülle. Im komplexen Finale ein Feuerwerk von blauen und schwarzen Beeren, Graphitspuren und edler Mokkanote.

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.

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Lewis Cellars
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0592518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.