



2019 Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Sicherer Wert aus dem sonnigen Kalifornien

Beschreibung:

Kalifornien und Cabernet, das passt einfach! Das sonnige Klima im Golden State verleiht der Rebsorte Cabernet Sauvignon einen unvergleichlich intensiven Geschmack, der an reife dunkle Früchte und aromatische Gewürze erinnert. Wir sind überzeugt davon, dass der Submission von 689 Cellars mit seiner üppigen und geschmeidigen Art auch Sie restlos überzeugen wird.

Degustationsnotiz:

Tiefes Rubingranat. Berausches Bouquet mit warmen Backpflaumen und Kirschlikör, dahinter ein Hauch Zimt, Nougatpralinen und Lakritze. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, kräftigem Körper und betörender Extraktsüße. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit schwarzen kleinen Beeren, Burley Tabak und exotischen Hölzern.

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:	Six Eight Nine Cellars
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0948019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.