



2018 Cabernet Sauvignon

Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle

Cabernet vom Paradeweingut Ste. Michelle

Beschreibung:

„Der Indian Wells Cabernet ist unser von warmem Klima geprägter, reifer und saftiger Cabernet Sauvignon im ‚Neue-Welt-Stil‘. Etwas Syrah machte den Wein noch reicher und dichter,“ meint Winemaker Bob Bertheau. Hier erwartet Sie ein wahrer Prachtrotwein. In seiner Klasse praktisch konkurrenzlos!

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit opaker Mitte. Intensives Bouquet nach reifen Pflaumen und duftiger Cassiswürze, dahinter dunkle Edelholznoten, Burleytabak und Holundergelee. Am dichten Gaumen mit saftiger Textur, betörende an Kandis erinnernde Fruchtsüsse, samtig, kakaoartiges Tannin und wohlgeformter Körper. Im lang anhaltenden Finale ein voller Korb mit frischgepflückten Alpenheidelbeeren, Grether's Pastillen und zarter Milchkaffeenote.

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:	Washington State
Subregion:	Columbia Valley
Produzent:	Chateau Ste. Michelle
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 1% Merlot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0491018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Indian Wells
Columbia Valley
Chateau Ste. Michelle

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 1% Merlot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.