



2020 Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles, Daou Vineyards

Edle Cabernet-Reserve von Georges und Daniel Daou aus Paso Robles

Beschreibung:

Die Brüder Daniel und Georges Daou gehörten zu den Ersten, die in Paso Robles grosses Potenzial für Cabernet Sauvignon erkannten und konsequent auf den Anbau der Sorte setzten. Der Plan ist aufgegangen, Daou Vineyards gilt heute als eines der besten Weingüter der Gegend. Die zwei Reserve-Weine sind Meisterleistungen, die Sie unbedingt probieren sollten.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpurgranat mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Dicht verwobenes Bouquet, frisch gepflückte Wildkirsche, getrockneter Rosmarin und Brasiltabak, dahinter Schokopastillen, helle Edelhölzer und edle Cassiswürze. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartiges Tanningerrüst, leicht stützend, feiner Grip und kraftvoller Körper. Im konzentrierten Finale ein Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Lakritze, Sandelholz und Estragon.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Central Coast
Produzent:	Daou Vineyards
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 92-94/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1185720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 92–94/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.