



2017 Cabernet Sauvignon

North Coast, Starmont Winery

Merryvales Cabernet Sauvignon aus dem Herzen Kaliforniens

Beschreibung:

Der Schweizer Jack Schlatter zog einst aus Liebe zum Wein ins Napa Valley, nahm die Zügel des 1933 gegründeten Weinguts Merryvale in die Hand und führte es in den darauffolgenden Jahren zu Erfolg und weltweiter Bekanntheit. Cabernet Sauvignon ist auch unter der Leitung von Sohn René Schlatter die wichtigste Rebsorte im Hause Merryvale. Der Cabernet Sauvignon Starmont der Familie ist wie aus dem Bilderbuch. Ein Genuss für jede Gelegenheit, und das zu einem unschlagbaren Preis!

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Tiefgründiges schwarzbeeriges Bouquet, zerdrückte tasmanische Pfefferkörner und Brasiltabak, dahinter edle Cassiswürze, dunkles Edelholz und Estragon. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, saftige Extraktfülle, balancierte Rasse und mittlerer Körper. Im gebündelt fein aromatischen Finale Wildkirsche, rote Pflaumen, Nelken und zarte Adstringenz.

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
Subregion:	North Coast
Produzent:	Starmont at Merryvale
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 8% Merlot
Artikelnummer:	1189217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

North Coast
Starmont Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	81% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 8% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.