



## 2019 Lucky Draw

Cabernet Sauvignon, California, Lucky Draw Wines

Der Kalifornier mit Tiefgang für jede Gelegenheit

**Beschreibung:**

Die ansteckende Lebensfreude Kaliforniens, ein Quäntchen Glück und viel Winzer-Knowhow: Der Lucky Draw ist ein Cabernet-Traum, der jede Gelegenheit zu einem einzigartigen Erlebnis und besondere Momente unvergesslich macht. Er erreicht die oft gesuchte und selten gefundene Kombination aus Trinkfreundlichkeit und Persönlichkeit.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Granatrubin mit opaker Mitte. Betörendes Bouquet nach edler Caïswürze, reifen Pflaumen, zartes Veilchenparfüm und belgische Nougatpralinen, dahinter helle Edelhölzer Lakritze und Brombeergelee. Am druckvollen Gaumen mit seidiger Textur, karamellartiger Extraktsüße, perfekt integriertem kakaoartigem Tannin und trainiertem Körper. Im aromatischen langanhaltenden Finale ein Explosion von blauen und schwarzen Beeren, parfümiertem Pfeifentabak und edler Mokkanote.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Lucky Draw Wines
<b>Bewertung(en):</b>	The Tasting Panel 90/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	1059019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Lucky Draw

Cabernet Sauvignon  
California  
Lucky Draw Wines

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** The Tasting Panel 90/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.