



2019 Cabernet Sauvignon Black Label

Adelaida District Paso Robles, Patrimony Estate

«This wine leaves your speechless» - Daniel J. Daou

Beschreibung:

Der Winzer Daniel Daou hat eine ganz bestimmte Vision: Er will die bestmöglichen Weine im Bordeaux-Stil erzeugen. Das Weingut Patrimony verfügt über kalkhaltige Lehm Böden, wie sie typischerweise nur in den Weltklasse-Weinbaugebieten Frankreichs zu finden sind. Die sorgfältigen Weinbaupraktiken von Daniel Daou sorgen dafür, dass Weine entstehen, die mit den besten der Welt konkurrieren. Der Cabernet Sauvignon Black Label wurde in 100% neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Die Fässer für den Black Label gehören zu den Begehrtesten, die nur durch persönliche Beziehungen zu den besten Küfereien zugänglich sind. Sie sorgen für eine nahtlose Integration der Eiche und eine erstaunliche Komplexität über einen Reifezeitraum von 30 Monaten, ohne die Qualität der DAOU Mountain Trauben zu beeinträchtigen. Das Ergebnis ist ein kraftvoller Wein, der nie von seiner Eleganz abweicht. Er hat sowohl die Finesse als auch das Rückgrat, um in den kommenden Jahrzehnten anmutig zu altern.

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
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1228519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Black Label

Adelaida District Paso Robles
Patrimony Estate

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 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.