



Cabernet Sauvignon

Rutherford - Napa Valley, Round Pond Estate

Der perfekte Essensbegleiter

Beschreibung:

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpurgranat. Betörender Duft nach Cassis und Holunderbeeren, Schokokirschen, dunkel gerösteter Kaffee, Preiselbeeren und edle Minznote dahinter. Stoffiger Auftakt mit gut stützenden Tanninen und malzigem Extrakt, typisches Rutherford-Terroir, an schwarze Oliven, dunkles Edelholz und Veilchen erinnernd, in der mineralischen Mitte auch Cassis(likör), Brombeeren und Lakritze, leicht aufrauend und mit feinem Biss bis ins komplexe Finale. Unbedingt dekantieren falls er jung getrunken werden soll.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Round Pond Estate

Ausbau: 19 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 94% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 1% Malbec

Artikelnummer: 0147209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Rutherford - Napa Valley
Round Pond Estate

Herkunft: Vereinigte Staaten
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 94% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 1% Malbec
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.