



## 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 Trinkvergnügen und Persönlichkeit.

**Aromenprofil:**

Dichtes Granatrubin mit opaker Mitte. Betörendes Bouquet nach edler Cassiswürze, reifen Pflaumen, zartes Veilchenparfüm und belgische Nougatpralinen, dahinter helle Edelhölzer Lakritze und Brombeergelée. 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 Moccanote.

**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.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Vereinigte Staaten

**Produzent:** California

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec

**Artikelnummer:** 1059023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Lucky Draw

Cabernet Sauvignon  
California

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.