



Cabernet Sauvignon

Oakville Napa Valley, Screaming Eagle

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mitteldunkles Granat, feiner Rubinrand. Delikates, süßes Bouquet, helles Caramel, zart eichig, aber nicht störend. Crèmiger Gaumen, wunderschöne Balance und seidige Tannine im samtigen Body, im Innern dann doch noch etwas kernig und verlangend. Einerseits zart, andererseits noch etwas unfertig. Eine Napa-Delikatesse.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Screaming Eagle

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.8%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0560922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Oakville Napa Valley
Screaming Eagle

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 95/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.8%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.