



Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley, Columbia Crest Winery

Ein Wein für die Ewigkeit!

Beschreibung:

Columbia Crest liegt am Columbia River im Osten Washingtons und war das allererste Weingut in der renommierten Horse Heaven Hills AVA. Der Bundesstaat Washington und das Columbia Valley bietet das perfekte Klima für den Weinbau, vom Wetter über den Boden bis hin zu den Weinbergsanlagen. Diese Anbaubedingungen sowie hervorragender Weinbau- und Weinherstellungspraktiken ermöglichen es Columbia Crest, hochwertige Weine zu erzeugen, die ihrem Sortencharakter treu bleiben und das einzigartige Terroir der Region repräsentieren.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit reifen Brombeeren, Wildkirsche und Holundergelée, dahinter Schokopralinen, exotischen Hölzern und Cassislikör. Am fleischigen Gaumen mit ungebändigter Kraft und stützendem reifem Tanningerüst. Im gebündelten Finale explodiert das Powerpaket mit viel schwarzbeeriger Frucht, dominikanischem Tabak und wilden Pflaumen.

Passt zu:

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

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: Vereinigte Staaten

Subregion: Columbia Valley

Produzent: Columbia Crest Winery

Ausbau: 28 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.8%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 88% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0406919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley
Columbia Crest Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	88% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 6% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.8%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.