



Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Der Kalifornien-Traum

Beschreibung:

Lodi liegt 100 Meilen östlich von San Francisco und ist mit seinem klassischen Mittelmeerklima mit warmen Tagen und kühlen Abenden das perfekte Anbaugebiet für Cabernet Sauvignon. Der Avalon Lodi Cabernet Sauvignon reift mindestens acht Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, um einen köstlichen, fruchtbetonten Wein zu erhalten, der mit gerösteter Eiche und einem Hauch von Vanille ausbalanciert ist.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubingranat. Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und roten Pflaumen in der verspielten Nase, dahinter Milkschokolade, Hagebuttenkonfitüre und zarter Karamelltouch. Am fruchtig-saftigen Gaumen mit mittlerem Körper. Im aromatischen Finale Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: Avalon Winery

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired

Artikelnummer: 0697818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.