



Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Überzeugender Cabernet für viele Gelegenheiten

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. Betörend, leicht verspieltes Bouquet nach frischem Waldbeerkompott und roten Pflaumen, dahinter Milkschokolade, Hagebuttenkonfitüre und zarter Karamelltouch. Am fruchtig-saftigen Gaumen mit mittlerem Körper und sanft stützenden reifen Tanninen. Im aromatischen Finale Zwetschgenmus sowie Holundergelee und Schattenmorellensaft.

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: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0697819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.