



Cabernet Sauvignon The Villain

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Pure Cabernet-Kompetenz aus Down Under

Beschreibung:

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaine Hills einzigartige Weine. Eine Besonderheit ist zudem, dass alle Weine die Namen von Schafen der Familie Hamilton tragen.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur - offenes Bukett mit viel schwarzen Beeren, edler Zartbitterschokolade und ätherischer Würze. Am Gaumen vollmundig und komplex, mit viel süßer Frucht reifer Maulbeeren, Brombeeren, Cassis, Hollunderbeeren, Minze und Oliventapenade. Zusammen mit den samtig-weichen Tanninen ein echter Gaumenschmeichler mit Animation. Langes, intensives Finale.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Australien

Subregion: McLaren Vale

Produzent: Hugh Hamilton

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 98.7% Cabernet Sauvignon, 1.3% Merlot

Artikelnummer: 0757120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon The Villain

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft:	Australien
Ratings:	J. Halliday 91/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	98.7% Cabernet Sauvignon, 1.3% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.