



Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Der vielleicht grösste Cabernet Sauvignon aus Spanien

Beschreibung:

Der Pago-Cabernet aus der winzigen Einzellage Valdebellón des ehemaligen Klosters Abadía Retuerta.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpur vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Waldbeeren, Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase. Auch Wacholderbeere, Pflaumenwähe und typische Cabernetwürze von Pfeifentabak, Zimtstange und Eukalyptus. Am Gaumen verschwenderisch, samtig und mit zartpelzigem Tannin. Viel fruchtiges Extrakt in der kompakten Mitte, enorme Reserven andeutend. Jugendlich ungestüm und zugleich mit kühler Eleganz bis ins intensive Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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: Spanien

Produzent: VT Castilla y León

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0802517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.