



Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Limitiertes Flaggschiff von Louis Martini

Beschreibung:

Der Lot N°1 der Louis M. Martini Winery ist Cabernet Sauvignon in seiner besten Ausdrucksform. Die Trauben stammen von Parzellen, die den Charakter der Rebsorte am besten zur Geltung bringen. Dieser grossartige Napa Valley Cab sorgt bei Parker und Co. für Begeisterung und wird Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen bewertet.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Kraftvolle Struktur trifft auf feine Würze – ideal zu Rindsfilet mit Kräuterkruste, Lammrack mit Rosmarinjus und Auberginen-Ratatouille. Auch BBQ Short Ribs, Mac & Cheese mit Trüffelöl und Dry-aged Steak mit Chimichurri entfalten mit diesem Wein ihr volles Potenzial.

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: North Coast

Produzent: Louis M. Martini Winery

Ausbau: 19 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.1%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0920118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley
Louis M. Martini Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Wine Spectator 94/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.1%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.