



Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Grossartiger Napa-Wert mit gewaltigem Potenzial

Beschreibung:

Seit mehr als 85 Jahren steht das Weingut Louis M. Martini für handwerklich produzierte Weltklasse-Cabernets, die aus besten Lagen von Sonoma und Napa stammen. Kellermeister Michael Eddy hat eine begeisterte Kollektion vinifiziert, aus der dieses barriquegereifte Parade-Exemplar ganz besonders heraussticht.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Intensives Cassisbouquet dahinter dunkle Edelhölzer, Schokopralinen. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und viel Eleganz. Im sehr langen, hocharomatischen Finale Schattenmorellensaft, Zwetschgen und Burleetaabak.

Passt zu:

Ribeye-Steak, Lammhaxe oder Berner Platte bringen den Wein ideal zur Geltung. Auch grillierte Auberginen, Mac and Cheese oder BBQ Ribs unterstreichen seine kraftvolle Art.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 89% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec

Artikelnummer: 0982419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Louis M. Martini Winery

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 91/100, Wine Spectator 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	89% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.