

Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schrader Cellars

Pure Perfektion im Glas

Beschreibung:

Die Geschichte des Weinbergs Beckstoffer Las Piedras im Nordwesten von St. Helena reicht bis in die 1840er-Jahre zurück. Ihren spanischen Namen, der übersetzt "die Steine" bedeutet, verdankt diese Lage ihrer besonderen Bodenbeschaffenheit. Denn der steinige Untergrund ermöglicht nicht nur eine gute Drainage und lässt die Reben auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen tief wurzeln, sondern verleiht dem Wein zugleich auch eine elegante Mineralität. Diese charaktervolle Terroirnote bildet einen wunderbaren Gegenpol zur grosszügigen Fruchtaromatik von Blaubeeren und Brombeeren, der dichten Struktur sowie der aussergewöhnlichen Konzentration dieses Cabernet Sauvignon, der im langen Abgang mit der feinen Würze von Espresso, schwarzem Tee und Graphit ausklingt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:** Napa Valley

Ausbau: 20 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1059818

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer Napa Valley

Herkunft: Vereinigte Staaten

Ratings: James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 98/100,

Parker 97/100, Score 20/20

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Trinkreife: Jetzt bis 2043 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 20 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.