



Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Fesselnder Cabernet Sauvignon aus dem Hause Schrader

Beschreibung:

Im Jahr 2000 gründete Fred Schrader Double Diamond als Teil seines fortwährenden Bestrebens, den besten Cabernet Sauvignon herzustellen, den das Napa Valley zu bieten hat. Dafür holte er den gefeierten Winzer Thomas Rivers Brown mit ins Boot. Dank besten Techniken und natürlichen Ressourcen erntet der Double Diamond viel Kritikerlob und hat eine wachsende Fangemeinde aus der ganzen Welt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ungeheuer tiefgründiges Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, dunkler Schokolade und Graphit. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, edle Cassiswürze und dominikanischer Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützende ausgereifte Tannine, dichter, muskulöser Körper. Im konzentrierten, vibrierenden und langanhaltenden Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Eisenkraut und dunkler Mineralik.

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:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: Oakville Napa Valley

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1082918

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley

Herkunft:

Vereinigte Staaten

Ratings:

Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 94/100,
Score 19/20

Rebsorte(n):

100% Cabernet Sauvignon

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert
werden soll.