



## Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Schrader führt die Top-100-Liste des Wine Spectators an

### **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:** 15.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1082919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Double Diamond  
Oakville Napa Valley

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.