



Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Der perfekte Einstieg in die Welt von Schrader Cellars

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 bester Techniken und natürlicher Ressourcen erntet der Double Diamond viel Kritikerlob und hat eine wachsende Fangemeinde auf 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:

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: Oakville Napa Valley

Ausbau: 19 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1082921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate im Barrique
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.