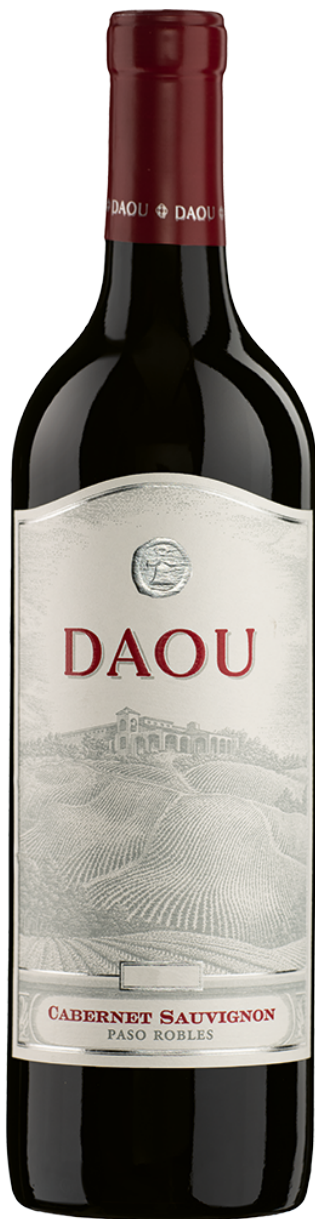




Cabernet Sauvignon

Paso Robles, Daou Vineyards

Entdeckung aus Paso Robles nach Bordeaux-Vorbild

Beschreibung:

Auf halbem Weg zwischen San Francisco und Los Angeles liegt das noch wenig bekannte, aber aufstrebende Weinbaugebiet Paso Robles. Daniel Daou, der zusammen mit seinem Bruder Georges das Weingut führt, war einer der Ersten, der in diesem Terroir grosses Potenzial für Cabernet Sauvignon erkannte und konsequent auf den Anbau der Sorte setzt. Stilistisch orientiert er sich an den grossen Bordeaux-Weinen, verliert aber nie den Trinkspass aus den Augen. Der Plan ist aufgegangen, DAOU gilt heute als eines der besten Weingüter der Gegend.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Delikates schwarzbeeriges Bouquet mit edler Cassiswürze, Brasiltabak und Milkschokolade, dahinter Brombeerkonfitüre und getrocknete Rosenblätter. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, berauschender Extraktfülle, karamellartiger Tanninstruktur und druckvollem Körper. Im gebündelt aromatischen Finale frischer Schattenmorellensaft, Estragon und dunkles Edelholz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: Central Coast

Produzent: Daou Vineyards

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 8% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1185420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 8% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.