



Soul of a Lion Estate

Cabernet Sauvignon, Paso Robles, Daou Vineyards

Der Mut ihres Vaters inspirierte die Daous zu diesem Icon-Wein

Beschreibung:

Der Cabernet-Blend "Soul of a Lion" wurde dem Vater von Georges und Daniel Daou gewidmet und ist das Kronjuwel des Weingutes.

Degustationsnotiz:

Was für ein vielschichtiges Bouquet, Wildkirsche, Fynbos, Garriq und Fenchel, dahinter edle Cassiswürze, Minze und Veilchen, Am sublimen Gaumen, seidige Textur, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten nicht endenwollenden Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Wildkirsche und dunkle Schokolade.

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: Central Coast

Produzent: Paso Robles

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 1185918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Soul of a Lion Estate

Cabernet Sauvignon
Paso Robles

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Parker 97+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.