



Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Merryvale Vineyards

Von besten Weinbergen im Napa Valley

Beschreibung:

In St. Helena, im Herzen des kalifornischen Napa Valley, führt der Schweizer René Schlatter in einem wunderschönen historischen Gebäude das Familienweingut Merryvale. Das Traubengut für seinen in französischen Eichenfässern gereiften Cabernet Sauvignon stammt aus den besten Weinbergen des Napa Valley: Stagecoach, Hadman Stanton und Greenwood.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Komplexes Bouquet, zartes Wildkirschenparfüm, edle Cassiswürze und dunkles Edelholz. Im zweiten Ansatz Veilchenduft, Schokopastillen und Holundergelée. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, balancierte Rasse, engmaschiges Tanningerüst, gibt grandiosen Halt und Länge, perfekt definierter Körper. Im konzentrierten Finale schwarze Beeren, dominkanischer Tabak und fein körniges Extrakt.

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: Merryvale Vineyards

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.7%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot

Artikelnummer: 1188817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Merryvale Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.7%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.