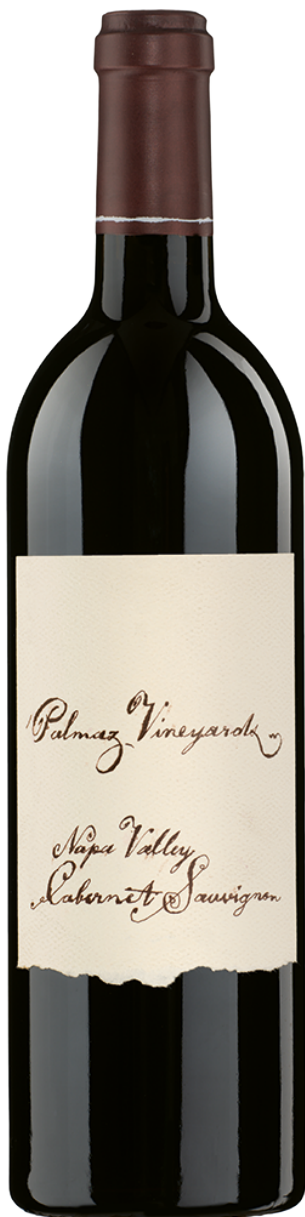




Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Palmaz Vineyards

Eine grandiose Neuentdeckung aus Coombsville

Beschreibung:

Der Wein ist ein Monument – wie die Kellerei.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Berauschesendes schwarzbeeriges Bouquet, reife Backpflaumen, frischer Schattenmorellensaft und dunkle Schokotrüffel. Im zweiten Ansatz ein Strauss Bakaratrosen, heller Tabak und Holundergelée. Am sublimen Gaumen mit cremiger Textur, anschmiegsame kakaoartige Tannine, geben dem durchtrainierten Körper perfekten Halt und Länge. Im nicht enden wollenden Finale ein voller Korb mit Heidel- und Brombeeren, Sandelholz und karamellartiges 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: Palmaz Vineyards

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.9%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 94.23% Cabernet Sauvignon, 5.18% Cabernet Franc, 0.59% Petit Verdot

Artikelnummer: 1239219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Palmaz Vineyards

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	94.23% Cabernet Sauvignon, 5.18% Cabernet Franc, 0.59% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.9%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.