



2015 Cabernet Sauvignon

Alexander Valley, Aperture Cellars - AJE Wines

Die gefeierte Neuheit von Jesse Katz

Beschreibung:

Der neueste Streich des gefeierten Shootingstars Jesse Katz aus Kalifornien. Durch seinen Vater Andy hat Jesse Katz die Leidenschaft zum Wein entwickelt und zählt heute zu den bekanntesten Winzern der Welt. Aus vier Hanglagen mit mineralreichen und vulkanischen Böden werden die besten Trauben selektioniert. Die Cuvée aus 93% Cabernet Sauvignon und 7% Merlot erreicht eine ungewöhnliche, anspruchsvolle Balance. Die kreativen Fotos auf den kultigen Etiketten stammen von Vater Andy Katz.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Was für ein Parfüm nach reifen Pflaumen, Cassislikör und Bakaratosen, dahinter exotische Gewürze und frische Schokotrüffel. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und super feinen Tanninen gepaart mit stützender, tiefgründiger Mineralik und guter Frische. Im gebündelten, sehr lang anhaltenden Finale Demassinenlikör, dominikanischer Tabak, dunkle Edelhölzer, Nelken und Holundergelee. Wer den Wein jetzt schon geniessen will, unbedingt 4h vorher dekantieren.

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: | USA |
| Region: | Kalifornien |
| Subregion: | North Coast |
| Produzent: | Aperture Cellars / J. Katz Wine Consulting |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Alkoholgehalt: | 14.6 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Artikelnummer: | 0932015 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Alexander Valley
Aperture Cellars - AJE Wines

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt: 14.6 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.