



2016 Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Volltreffer von 689

Beschreibung:

Kalifornien und Cabernet, das passt einfach! Das sonnige Klima im Golden State verleiht der Rebsorte Cabernet Sauvignon einen unvergleichlich intensiven Geschmack, der an reife dunkle Früchte und aromatische Gewürze erinnert. Wir sind ganz sicher, unsere Neuentdeckung Submission von den 689 Cellars wird auch Sie mit ihrer üppigen und geschmeidigen Art restlos überzeugen!

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroter Mitte. Verführerisches Bouquet mit reifen Backpflaumen und frischem Schattenmorellensaft, dahinter Kardamom, dunkle Edelhölzer und ein Hauch Zimt. Am fülligen Gaumen mit reifem Extrakt und cremiger Textur. Im gebündelten Finale mit parfümiertem Pfeffentabak, Rosenholz und Brombeeregelee.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Six Eight Nine Cellars
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec
Artikelnummer:	0948016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Barrigue
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.