



## 2014 The Lion Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Wine Estates

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

**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:** Hess Collection Winery

**Bewertung(en):** Parker 96/100, Wine Enthusiast 92/100

**Ausbau:** 22 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 82% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0687814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Lion Cabernet Sauvignon**

Mount Veeder Napa Valley  
The Hess Collection Winery  
Hess Family Wine Estates

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Parker 96/100, Wine Enthusiast 92/100  
**Rebsorte(n):** 82% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.