



2014 The Lion Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family 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:USARegion:KalifornienSubregion: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 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.