



2014 Cabernet Sauvignon

Red Mountain, Chateau Ste. Michelle & Marchesi Antinori, Col Solare Winery

Der Kultwein aus Washington State

Beschreibung:

20 Jahre Weltklasse – das muss gefeiert werden! Als besonderes Kennzeichen trägt der Col Solare des hochklassigen Jahrgangs 2014 eine Jubiläumsbanderole. Der Wein aus der Vorzeige-Kellerei von Chateau Ste Michelle und Antinori begeistert auch diesmal mit fruchtigem Charakter, grossartigen Aromen und seidiger Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Purpurgranat. Herrlicher Duft nach reifen Schattenmorellen und Brombeeren, dahinter Holundergelee, schwarze Johannisbeerpastillen und Lakritze sowie zartes Lavendelparfüm und Mokka. Fleischiger Gaumen mit gut stützenden Tanninen und reifem Extrakt, man spürt das riesige Potential das in diesem Giganten schlummert. Betörende Pflaumenaromatik, edle tabakige Würze und schwarzer Pfeffer im langen, schwarzbeerigen Finale, einzigartige Eleganz und Klasse bis zum letzten Schluck.

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:	Washington State
Subregion:	Red Mountain
Produzent:	Chateau Ste. Michelle
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, James Suckling 93/100
Ausbau:	21 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 4% Merlot, 2% Syrah
Artikelnummer:	0120014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Red Mountain
Chateau Ste. Michelle&Marchesi Antinori
Col Solare Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): Parker 94+/100, Score 19/20, Wine & Spirits
94/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc,
4% Merlot, 2% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 21 Monate im 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.