



## 2016 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Lewis Cellars

Wine Spectators Nr. 1 – weltweit begehrter Cabernet Sauvignon

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Was für ein Parfüm nach reifem Cassis, Veilchen und Nougatschokolade, dahinter Brombeergelee und exotischen Hölzern. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und kakaoartigem Tannin. Im nicht enden wollenden Finale reife Pflaumen und Minze. Ein Cabernet in Perfektion.

**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.

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | USA                             |
| <b>Region:</b>        | Kalifornien                     |
| <b>Subregion:</b>     | North Coast                     |
| <b>Produzent:</b>     | Lewis Cellars                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20, Jeb Dunnock 93/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.5 %                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Cabernet Sauvignon         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0592516                         |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Lewis Cellars

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | USA   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20, Jeb Dunnock 93/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Cabernet Sauvignon   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |