



2017 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Kalifornien-Traum für jeden Tag

Beschreibung:

Fein spröde Textur, im fruchtig-saftigen Gaumen. Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen im fülligen Finale. Überzeugender Cabernet für viele Gelegenheiten.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin. Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und warmen Backpflaumen, dahinter Milkschokolade, Hagebuttentee und zarter Karamelltouch. Im fruchtig-saftigen Gaumen mit feingliedriger Struktur. Im aromatischen Finale Zwetschgenröster sowie Holundergelee und Schattenmorellensaft.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: USA

Region: Kalifornien

Produzent: Avalon

Bewertung(en): Score 17/20

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah

Artikelnummer: 0697817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.