



## 2017 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, 689 Cellars

Der Kultwein aus dem Napa Valley

### Beschreibung:

Besondere Weine können für Glücksgefühle sorgen! Von dieser Idee hat sich Curtis McBride, der Besitzer des Weinguts, inspirieren lassen und einen charismatischen Cabernet Sauvignon mit sexy Label geschaffen, der mit seiner Komplexität und Ausgewogenheit ganz sicher für glückliche Stunden sorgt. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit dem überragenden Jahrgang 2017 einzudecken.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit rubinroten Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit reifen Brombeeren, Pflaumensaft, schwarze Johannisbeerpastillen, Bakararosen und dunkle Schokolade, dahinter zarte Toffenoten, exotische Edelhölzer und ein Hauch Arabica. Am festen, fleischigen Gaumen mit stützendem reifen Tannin bestückt, edle Brasiltabakwürze, Eisenkraut und Holunder im langen Finale mit feinem Grip endend. Wer den Wein jetzt geniessen will unbedingt 3h vorher dekantieren.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Six Eight Nine Cellars
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0866117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
689 Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.