



2016 Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Vom besten Fass des Napa Valleys

Beschreibung:

Ein sortenreiner Cabernet Sauvignon aus den zwei wertvollsten Lagen von Stag's Leap, FAY und S.L.V. Der CASK 23 verbindet die charakteristischen Duftnoten des Weinbergs FAY mit der Struktur und der dunklen Frucht des S.L.V.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Stag's Leap Wine Cellars
Bewertung(en):	Parker 96–98/100, Score 20/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1031616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Parker 96–98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.