



## 2016 Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Bilderbuch-Cabernet-Sauvignon

### **Beschreibung:**

Das Herzstück von Stag's Leap sind ohne jeden Zweifel die malerischen Weinberge des Anwesens. Den Charakter der vulkanischen Terroirs im Aroma, dem Geschmack und der Textur ebenso abzubilden wie die Eigenschaften der Schwemmlandböden, ist bei der Vinifikation die oberste Prämisse des nachhaltig bewirtschafteten Vorzeigeweingutes.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat. Intensives Cassisbouquet, dahinter reife Pflaumen, Lakritze, dunkle Edelhölzer und Schokopralinen. Am opulenten Gaumen mit reifem Extrakt, perfekt stützenden Tanninen und viel Eleganz. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Brasiltabak, Koriander und Bleistiftmine.

### **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>     | Stag's Leap Wine Cellars                                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 92/100, Score 19/20                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 91% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Malbec |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1031316   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Artemis**

Napa Valley

Stag's Leap Wine Cellars

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | USA   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 92/100, Score 19/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 91% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Malbec                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |