



2016 Cabernet Sauvignon Estate Fay

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Überwältigende Aromenvielfalt beim Cabernet Sauvignon

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Was für ein schwarzbeeriges Konzentrat, ein volle Ladung Cassis gefolgt von Amarenalikör, Burleetabak und warmen Pflaumenkuchen. Am Gaumen mit seidiger Textur, eine grandiose Balance zwischen eleganter Struktur und auf den Punkt perfekt gelesenen, reifen Tanninen. Im katapultartigen, vielschichtigen Finale mit schwarzer Frucht, Eisenkraut, Muskatnuss und stützender Mineralik.

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:	USA
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Stag's Leap Wine Cellars
Bewertung(en):	Score 20/20, Parker 93–96/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2021–2035
Rebsorte(n):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1031416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Estate Fay

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 20/20, Parker 93–96/100
Rebsorte(n):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2021–2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.