



## 2016 Cabernet Sauvignon Fay

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

Überwältigende Aromenvielfalt beim Cabernet Sauvignon

### **Beschreibung:**

Der Distrikt Stag's Leap galt lange als zu schwierig für den Anbau der Cabernet-Sauvignon-Rebe. Dass sich das Experiment gelohnt hatte, zeigte schliesslich der Triumph beim legendären «Judgement of Paris» 1976, als der Cabernet Sauvignon von Stag's Leap vor den französischen Weinen als Degustationssieger hervorging. Freuen Sie sich auf einen Klassiker, der nichts von seiner Brillanz eingebüsst hat.

### **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.

### **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.

<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>	Score 20/20, Parker 93–96/100
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1031416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District  
Napa Valley  
Stag's Leap Wine Cellars

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