



2016 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Limitierte Reserve aus dem Hause Lewis

Degustationsnotiz:

Dichtes Schwarz mit Purpur Rand. Sehr konzentriertes Bouquet, mit reifen Pflaumen, Brombeerkompott und Holundergelee, Cassiswürze und Schokotrüffel. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und kakaoartigem Tannin, gewaltiges Potential zeigend. Im Finale explodiert der eiserne Handschuh im velvet Glove.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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:	Lewis Cellars
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0544916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.