



2017 Cabernet Sauvignon

Sonoma County, Louis M. Martini Winery

92 Punkte für den Cabernet aus Sonoma

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit viel Würze nach frischem Rosmarin, exotischen Hölzern und schwarzem Bergpfeffer, dahinter eine volle Ladung Cassis, etwas Veilchen und Wildkirschen. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und stützendem, fein mehligem Tannin, hat Lagerpotential. Im gebündelten, langanhaltenden Finale Black Kurant, Oregano und dominikanischem Tabak.

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:	Louis Martini Winery
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah
Artikelnummer:	1052317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Sonoma County
Louis M.Martini Winery

Herkunft: USA
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate in 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.