



2017 Cabernet Sauvignon

Columbia Valley, The Cosmic Egg Wine Company

Provokation und Inspiration

Beschreibung:

Lassen Sie sich von dieser ungewöhnlichen Etikette nicht abschrecken. Das kosmische Ei ist ein uralter Schöpfungsmythos, der besagt, dass das Universum aus einem riesigen Urei stammt. Das Ei weist aber auch auf den exklusiven Ausbau des Weins im Betonei hin. Diese Vergärung sorgt für eine mineralische Note, welche die frische Fruchtigkeit des sonnenverwöhnten, nebelfreien Washington State perfekt ergänzt.

Degustationsnotiz:

Sattes Pupurrot. Dicht verwobene Nase mit einer vollen Ladung Cassis, Brasiltabak und Brombeergelee, dahinter eingelegte Zwetschgen und dunkle Schokotrüffel. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und kakaoartigen Tanninen gepaart mit herrlicher Extraktsüsse. Im lang anhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, Holundersaft und Lakritze.

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.

Herkunftsland:	USA
Region:	Washington State
Subregion:	Columbia Valley
Produzent:	Northstar
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1060317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Columbia Valley

The Cosmic Egg Wine Company

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.