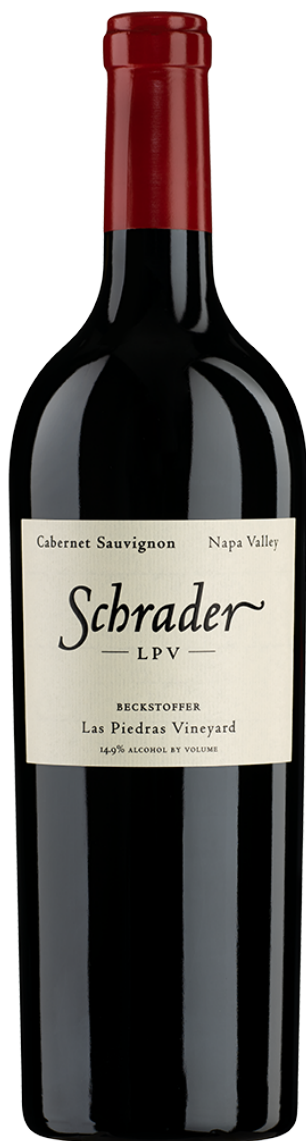




2017 Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schrader Cellars

Pure Perfektion im Glas

Beschreibung:

Die Geschichte des Weinbergs Beckstoffer Las Piedras im Nordwesten von St. Helena reicht bis in die 1840er-Jahre zurück. Ihren spanischen Namen, der übersetzt "die Steine" bedeutet, verdankt diese Lage ihrer besonderen Bodenbeschaffenheit. Denn der steinige Untergrund ermöglicht nicht nur eine gute Drainage und lässt die Reben auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen tief wurzeln, sondern verleiht dem Wein zugleich auch eine elegante Mineralität. Diese charaktervolle Terroirnote bildet einen wunderbaren Gegenpol zur grosszügigen Fruchtaromatik von Blaubeeren und Brombeeren, der dichten Struktur sowie der aussergewöhnlichen Konzentration dieses Cabernet Sauvignon, der im langen Abgang mit der feinen Würze von Espresso, schwarzem Tee und Graphit ausklingt.

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:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Schrader
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
Ausbau:	20 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.9 %
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1059817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer
Napa Valley
Schrader Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.9 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.