



## 2017 Cabernet Sauvignon

Colesworthy, Napa Valley, Schrader Cellars

Besitzt grosses Reifepotenzial

### **Beschreibung:**

Der Colesworthy Cabernet ist eine exklusive Auswahl der besten Fässer aus dem historischen Weinberg Beckstoffer Las Piedras. Die Geschichte dieses besonderen Terroirs reicht bis in die 1840er Jahre zurück. Seinen Namen verdankt dieser Rebberg der hohen Konzentration an Steinen – spanisch Las Piedras –, die nicht nur eine gute Entwässerung ermöglichen, sondern die Wurzeln der Reben auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen auch tief wachsen lassen. Dadurch erhält dieser tiefdunkle, konzentrierte und intensiv aromatische Cabernet Sauvignon eine feine mineralische Ader, die ihm als Signatur seiner Herkunft viel Eleganz verleiht und ein perfektes Gegengewicht zu seiner geschmeidigen Textur und seiner festen Struktur bildet.

### **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>	Vereinigte Staaten
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Schrader
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 99/100, Parker 96/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1059717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Colesworthy  
Napa Valley  
Schrader Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Parker 96/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate in Grossholz  
**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.