


# 2018 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Der Kalifornien-Traum

**Beschreibung:**
Lodi liegt 100 Meilen östlich von San Francisco und ist mit seinem klassischen Mittelmeerklima mit warmen Tagen und kühlen Abenden das perfekte Anbaugebiet für Cabernet Sauvignon. Der Avalon Lodi Cabernet Sauvignon reift mindestens acht Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, um einen köstlichen, fruchtbetonten Wein zu erhalten, der mit gerösteter Eiche und einem Hauch von Vanille ausbalanciert ist.
**Degustationsnotiz:**
Sattes Rubingranat. Betörendes Bouquet nach frischem Waldbeerenkompott und roten Pflaumen in der verspielten Nase, dahinter Milchschokolade, Hagebuttenkonfitüre und zarter Karamelltouch. Am fruchtig-saftigen Gaumen mit mittlerem Körper. Im aromatischen Finale Zwetschgen sowie Holundergelee und Schattenmorellen.
**Passt zu:**
Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | USA |
| **Region:** | Kalifornien |
| **Produzent:** | Avalon |
| **Bewertung(en):** | Score 17/20 |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Rebsorte(n):** | 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired |
| **Artikelnummer:** | 0697818 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | USA |
| **Bewertung(en):** | Score 17/20 |
| **Rebsorte(n):** | 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 10 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch