



2018 Cabernet Sauvignon T6

To Kalon Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schradner Cellars

"Alles in Fülle, alles in Zurückhaltung"

Beschreibung:

So beschreibt Winemaker Thomas Rivers Brown den Charakter des Flaggschiffs von Schradner. Dieser Cabernet ist der Wein, mit dem die Erfolgsgeschichte begann – und das ist wahrlich kein Zufall. Denn der Weinberg ‚To Kalon‘ wurde erstmals 1868 von der Weinbau-Ikone Hamilton Crabb bepflanzt und gilt seit langem als Quelle der besten Cabernet Sauvignon-Trauben im Napa Valley. Tagsüber erhalten die Reben hier viel Sonnenlicht und Wärme, nachts werden sie durch Meeresnebel gekühlt. Ausserdem sorgen die in den besten Parzellen von einem vielfältigen Mineralvorkommen geprägten Böden dafür, dass der Wein ein unverwechselbares Profil erhält. Schraders T6, benannt nach dem verwendeten Cabernet-Klon, ist ein faszinierendes Genusserebnis – ein reichhaltiger und zugleich eleganter Napa-Rotwein mit üppiger Fruchtkomponente und vielfältigen Gewürznoten, getragen von einer massiven Struktur von reifen Tanninen, die den intensiven Wohlgeschmack bis in den monumentalen Abgang begleiten.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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: Schradner

Bewertung(en): James Suckling 97/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97/100

Alkoholgehalt: 14.6 %

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0834318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon T6

To Kalon Vineyard Beckstoffer
Napa Valley
Schrader Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Score 20/20, Jeb
Dunnuck 97/100, Parker 97/100

Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 14.6 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.