



2017 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Innisfree

Aus bekanntem Hause im Napa Valley

Beschreibung:

Was die Familie Phelps hier gezaubert hat, ist einzigartig. Mit dem Innisfree beweist sie ihre hohe Kompetenz bei der Traubenselektion. Nach einem 14 Monate dauernden Ausbau in französischen und amerikanischen Barriquen überzeugt der Vorzeige-Blend als Essensbegleiter. Kombinieren Sie ihn mit Grilladen – Sie werden begeistert sein.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot. Komplexes Bouquet mit viel schwarzer Frucht, dunkle Edelhölzer und dominikanischem Tabak, dahinter würziges Cassis, Schokopastillen und Schlehengelee. Am druckvollen Gaumen mit fleischigem Extrakt und sehr muskulösem Körper und verlangendes Tanningerüst mit hohem Lagerpotential. Im lang anhaltenden Finale eine Explosion von Wildkirsche, Estragon und dunkle Graphitnoten. Eine Neuentdeckung aus berühmtem Hause! Aktuell unbedingt 3h vorher dekantieren!

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:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

InnisFree

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

92% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc,
1% Malbec

Artikelnummer:

1083117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Innisfree

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	92% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
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.