



2017 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Innisfree

Aus bekanntem Hause im Napa Valley

Beschreibung:

Eine hohe Kompetenz in der Traubenselektion macht den cabernetdominierten Innisfree zu einem Vorzeigebild. Die Zauberformel der Familie Phelps lautet: 92% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc und 1% Malbec. Nach einem 14 Monate dauernden Ausbau in französischen und amerikanischen Barriquen überzeugt er als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Grilladen. Wir empfehlen, ihn drei Stunden vor dem Genuss zu dekantieren.

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!

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
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate in 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 in 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.