



## 2018 Cabernet Sauvignon Old Sparky

To Kalon Vineyard, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

**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:** USA

**Region:** Kalifornien

**Subregion:** North Coast

**Produzent:** Schrader

**Bewertung(en):** Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100, Parker 100/100

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2025–2050

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0834118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Old Sparky**

To Kalon Vineyard  
Oakville Napa Valley  
Schrader Cellars

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 99/100,  
Parker 100/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2025–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 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.