



2013 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Einer der besten Cabernets Spaniens

Beschreibung:

Der Pago-Cabernet aus der winzigen Einzellage Valdebellón des ehemaligen Klosters Abadía Retuerta.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit schwarzer Mitte, Brombeeren und Cassis in der tiefgründigen Nase, auch Pflaumen, Wachholder und typische Cabernetwürze an dominikanischen Tabak und Eukalyptus erinnernd. Samtiger Gaumen mit zartpelzigen Tanninen und wiederum viel schwarzer und blauer Frucht, fleischiges Extrakt in der kompakten Mitte, enorme Reserven andeutend, immer wieder Brombeeren und blaue Pflaumen, begleitet von Cassis und Lakritze, jugendlich und süsslich zugleich, viel Druck bis ins samtig-stoffige Finale. Ein charaktvoller Cabernet mit verblüffender Bordeaux-Affinität. Dekantieren falls jung getrunken.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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:	Spanien
Region:	Castilla-León
Produzent:	Abadía Retuerta
Bewertung(en):	Guía Gourmets 96/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0802513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Gourmets 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.