



## 2018 The Lion Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Hess Collection Winery
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.8 %
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0687818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Lion Cabernet Sauvignon**

Mount Veeder Napa Valley  
The Hess Collection Winery

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.8 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.