



2018 Cabernet Sauvignon S. L. V.

Stags Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Vollmundig, mit seidigen Tanninen und geschmacksintensivem Abgang

Beschreibung:

Cabernet Sauvignon und das Napa Valley gehören schon lange untrennbar zusammen. Deshalb zählt die noble Rebsorte auch seit jeher zu den tragenden Säulen im Programm der Stags' Leap Winery. Mit seinem natürlichen Gleichgewicht, das ebenso von aromatischer Intensität wie von struktureller Finesse geprägt ist, bringt dieser Rotwein die sortentypischen Merkmale perfekt zum Ausdruck und ist ein grandioses Sinnbild für die Philosophie des Weingutes, traditionelle Techniken aus der Alten mit modernem Know-how aus der Neuen Welt zu verbinden.

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:	Stag's Leap Wine Cellars
Bewertung(en):	Parker 95–97/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Artikelnummer:	1031718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon S. L. V.

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Parker 95–97/100
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.