



## 2010 Cabernet Sauvignon

Holy Smoke Vineyard, Napa Valley, Flora Springs

Eine edle Prise «Holy Smoke»

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubingranat. Verführerisches Brombeerbouquet, Früchtetee, Hagebutten und duftige rote Rosen, dahinter Minze, Tabak und Preiselbeeren. Am Gaumen mit herrlichem Fruchtdruck, sehr komplex, fleischig und mit gut stützendem, fein sprödem Tanningerüst. Im langen Finale spürbare Mineralität nach Feuerstein mit Anklängen an Holunder, Heidekraut, Zigarrenkiste und Schlehensaft.

**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>	Flora Springs Wine Co.
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0733510

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Holy Smoke Vineyard  
Napa Valley  
Flora Springs

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.