

## 2018 Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke, Eden Valley, Henschke



**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:** Australien

**Region:** South-Australia

**Subregion:** Eden Valley

**Produzent:** Henschke

**Bewertung(en):** Decanter 97/100, J. Halliday 96/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 96/100

**Ausbau:** 18 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Rebsorte(n):** 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1090018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Cyril Henschke  
Eden Valley  
Henschke

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** Decanter 97/100, J. Halliday 96/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 96/100  
**Rebsorte(n):** 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Grossholz  
**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.