



## 2013 Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Limitiertes Flaggschiff von Louis Martini

### **Beschreibung:**

Der Lot N°1 der Louis M. Martini Winery ist Cabernet Sauvignon in seiner besten Ausdrucksform. Die Trauben stammen von Parzellen, die den Charakter der Rebsorte am besten zur Geltung bringen. Dieser grossartige Napa Valley Cab sorgt bei Parker und Co. für Begeisterung und wird Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen bewertet.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Louis Martini Winery
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0920113

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Lot N°1**

Napa Valley

Louis M. Martini Winery

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	19 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<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.