



2022 Founder's Cabernet Sauvignon

California, Hahn Family Wines

Neuentdeckung vom Schweizer Winzerehepaar Hahn

Beschreibung:

Die aus der Schweiz stammenden Gaby und Nicky Hahn gründeten in den 1970er-Jahren ihr Weingut in den Santa Lucia Highlands von Monterey und verhalfen der Region bald zur geschützten Herkunftsbezeichnung American Viticultural Area (AVA). Im warmen Klima von Lodi reift das Cabernet-Sauvignon-Traubengut voll aus und entwickelt bereits am Rebstock reichlich Kirscharomen und Noten von Schwarzen Johannisbeeren. Nach der Lese werden die Beeren in französischer Eiche vergoren. Freuen Sie sich auf einen Wein mit einem würzigen Aroma, der Ihnen ein herrliches Mundgefühl verleiht.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot mit aufhellendem Rand. Bezauberndes Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, Himbeeren und edle Cassiswürze, dahinter ein satter Strauss roter Rosen, Sandelholz und erkalteter Hagebuttentee. Am saftigen Gaumen mit weicher Textur, betörender Extraktfülle, balancierter Rasse und mittel-kräftigem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale rote und blaue Beeren, Koriander und heller Tabak.

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:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Produzent:	Hahn Family Estate
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	91% Cabernet Sauvignon, 6% Zinfandel, 3% Petite Sirah
Artikelnummer:	1324422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Founder's Cabernet Sauvignon

California
Hahn Family Wines

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 91% Cabernet Sauvignon, 6% Zinfandel, 3%
Petite Sirah
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
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.