



## 2021 Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Bilderbuch-Cabernet-Sauvignon

### **Beschreibung:**

Das Herzstück von Stag's Leap sind ohne jeden Zweifel die malerischen Weinberge des Anwesens. Den Charakter der vulkanischen Terroirs im Aroma, dem Geschmack und der Textur ebenso abzubilden wie die Eigenschaften der Schwemmlandböden, ist bei der Vinifikation die oberste Prämisse des nachhaltig bewirtschafteten Vorzeigeweingutes.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Komplexes Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Alpenheidelbeeren und Veilchen. Im zweiten Ansatz Lakritze, Burleetabak und Milkschokolade. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und stützendem kakaoartigem Tannin, besticht mit traumhafter Finesse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, tiefgründige Terroirwürze und fein körniges Extrakt.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### **Herkunftsland:**

Vereinigte Staaten

### **Region:**

Kalifornien

### **Subregion:**

North Coast

### **Produzent:**

Stag's Leap Wine Cellars

### **Bewertung(en):**

James Suckling 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100

### **Ausbau:**

15 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Rebsorte(n):**

98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 0.5% Malbec, 0.5% Merlot

### **Artikelnummer:**

1031321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Artemis**

Napa Valley  
Stag's Leap Wine Cellars

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100  
**Rebsorte(n):** 98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 0.5% Malbec, 0.5% Merlot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.