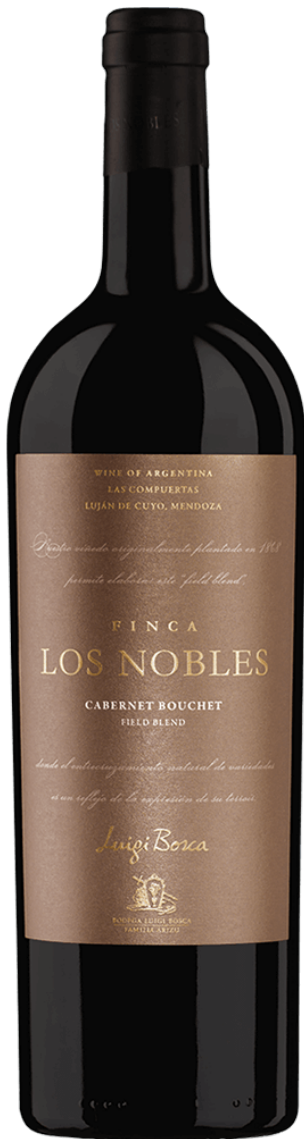




2011 Cabernet Bouchet

Finca Los Nobles, Mendoza, Luigi Bosca

Mini-Produktion, Maxi-Bewertung

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot. Viel schwarzbeerige Frucht im Bouquet, an Cassis und reife Brombeeren erinnernd, ergänzt durch etwas grünen Pfeffer und eine dezente Kokosnuss-Note. Sehr elegant und ausdrucksstark am Gaumen, von einer herrlichen Konzentration geprägt; die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich am Gaumen, nun auch etwas Lakritze und schokoladige Noten; über die Mitte hinaus gesellt sich eine angenehme Frischenote hinzu; sehr langes, enorm facettenreiches Finale. Zeigt viel Laterpotenzial.

Passt zu:

Optimal als Begleiter zu Rindshohrücken, T-Bone-Steak, Rindsvoressen, Lammkeulen oder Auberginenaufguss. Servieren Sie ihn auch zu Schmorgerichten und edlen Grillstücken.

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:	Argentinien
Region:	Mendoza
Produzent:	Luigi Bosca
Bewertung(en):	Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0807311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Bouchet

Finca Los Nobles
Mendoza
Luigi Bosca

Herkunft:	Argentinien
Bewertung(en):	Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
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.