



## 2013 Cabernet Sauvignon Coulthard

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Premium-Cabernet von Rebecca Willson

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

**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:** Langhorne Creek

**Produzent:** Bremerton Wines

**Bewertung(en):** Score 18/20

**Herstellung:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Traubensorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Originalgebinde:** 12er-Karton

**Artikelnummer:** 0766613075C7100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Coulthard**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in 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.