



2009 Cabernet Sauvignon Schietto

Sicilia IGP, Principi di Spadafora

Sizilianer mit fast 800 Jahren Geschichte

Beschreibung:

Die Spuren der sizilianischen Adelsfamilie Spadafora reichen zurück bis ins Jahr 1230. Heute steht ihr Name für kompromisslose Qualitätsweine.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe mit granatroten Einschlüssen. Eine betont Cabernet-Sauvignon-typische Nase nach wilden Brombeeren, einem Hauch Cassis, etwas Gewürznelke und weichen Caramel-Noten. Am Gaumen sehr fest und von guter Struktur, wiederum schwarzbeerig geprägt, nun auch deutlich schwarzer Pfeffer und Milkschokolade; die Tannine sind reif und schön eingebettet; eine leicht ansprechende Abgangsnote setzt ein deutliches Ausrufezeichen für das Gesamtbild dieses Cabernet Sauvignons.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Sizilien

Produzent:

Azienda Agricola Spadafora Francesco

Bewertung(en):

Score 17.5/20

Herstellung:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Traubensorte(n):

100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0823509

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Schietto

Sicilia IGP

Principi di Spadafora

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.