



## 2014 Homestead

California, Big Basin Vineyards

Aus der Hochburg der Rhone-Rangers

**Beschreibung:**

Quereinsteiger Bradley Brown macht südlich von San Francisco diesen packenden Rotwein.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse 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:** USA

**Region:** Kalifornien

**Produzent:** Big Basin Vineyards

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

**Ausbau:** 11 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2025

**Rebsorte(n):** 35% Mourvèdre, 27% Grenache, 19% Carignan, 16% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0478114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Homestead

California  
Big Basin Vineyards

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 35% Mourvèdre, 27% Grenache, 19% Carignan,  
16% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 11 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.