



## 2013 Col Solare

Red Mountain, Chateau Ste Michelle/Marchesi Antinori, Col Solare Winery

Der Kultwein aus Washington State

**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:** Washington State

**Subregion:** Red Mountain

**Produzent:** Chateau Ste. Michelle

**Bewertung(en):** Parker 94/100

**Ausbau:** 22 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

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

**Rebsorte(n):** 88% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Merlot, 2% Syrah

**Artikelnummer:** 0120013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Col Solare**

Red Mountain  
Chateau Ste Michelle/Marchesi Antinori  
Col Solare Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Parker 94/100  
**Rebsorte(n):** 88% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc,  
4% Merlot, 2% Syrah  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und  
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 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.