



Cabernet Sauvignon Changyu Moser XV

Ningxia, Moser Family, Ningxia Changyu Longyu Estate

La Chine sait faire du cabernet, et comment!

Beschreibung:

Ce Cabernet Sauvignon incarne l'exigence de qualité sans compromis d'un projet exceptionnel. En collaboration avec le légendaire vigneron autrichien Lenz Moser, un vin alliant style international et terroir local a vu le jour à Ningxia. Au pied des montagnes Helan, à environ 1 100 mètres d'altitude, les longues journées ensoleillées et les nuits fraîches favorisent la concentration et la fraîcheur. L'élevage en barriques françaises lui confère structure et profondeur sans masquer le fruit prononcé du cabernet. D'un style inspiré des grands Bordeaux classiques, il est équilibré, précis et conçu pour durer - un cabernet aux lignes claires et aux ambitions sérieuses.

Degustationsnotiz:

Besticht durch eine Fülle von tiefen, dunklen Beerenfrüchten, ungeheuer samtig und gut strukturiert. Dichtes Cassis in Kombination mit der stützenden Frische. Mit 1000 m Höhe ist das Klima im Sommer heiß, im Frühling und Herbst frisch und im Winter geradezu eisig. Im mittleren Finale pfeffrigem Extrakt, erinnert an einen Cabernet Franc.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Chine

Produzent: Moser Family

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1433722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Changyu Moser XV

Ningxia
Moser Family

Herkunft: Chine
Notation: Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.