



## Cabernet Sauvignon Bin 169

Coonawarra, Penfolds

La nouvelle étoile au firmament du vin australien

### **Beschreibung:**

Créé comme une interprétation contemporaine de Penfolds, ce Cabernet Sauvignon met en relief l'expression du terroir ainsi que l'élevage en fûts de chêne français. Un style typiquement Penfolds. Un reflet authentique du terroir et la preuve de l'engagement de longue date de Penfolds en faveur de la région de Coonawarra.

### **Degustationsnotiz:**

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Australie

**Produzent:** Penfolds

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1134121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon Bin 169

Coonawarra  
Penfolds

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Australie                                                                                                                                                  |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 97/100, Jane Anson 96/100,<br>Parker 95/100, Score 19/20                                                                                    |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Cabernet Sauvignon                                                                                                                                    |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |