



Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley, Columbia Crest Winery

Un vino per l'eternità!

Beschreibung:

Columbia Crest si trova sul fiume Columbia, nella parte orientale di Washington, ed è stata la prima azienda vinicola della prestigiosa Horse Heaven Hills AVA. Lo Stato di Washington e la Columbia Valley offrono il clima perfetto per la viticoltura, dal clima al terreno ai vigneti. Queste condizioni di coltivazione, insieme alle eccellenti pratiche di viticoltura e vinificazione, consentono alla Columbia Crest di produrre vini di altissima qualità, fedeli al loro carattere varietale e rappresentativi del terroir unico della regione.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile con disco rubino tenue. Bouquet concentrato di bacche nere, more dolci, ciliegie selvatiche e gelatina di sambuco, con note di cioccolato pralinato, legni esotici e liquore di ribes nero. Al palato è carnoso, con una potenza indomabile e tannini maturi. Questa energia concentrata esplode nel finale serrato con note di bacche nere, tabacco dominicano e prugne selvatiche.

Ideale con:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: ColW

Produttore: Columbia Crest Winery

Allevamento: 28 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.8%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0406918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley
Columbia Crest Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	28 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.8%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.