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
Produzent:	Columbia Crest Winery
Allevamento:	28 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.8%
Da bere:	da subito fino al 2039
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 6% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0406919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley
Columbia Crest Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 6% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2039
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch