



Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Una riserva della Casa di Lewis, in quantità limitate

Beschreibung:

Al naso ricorda un Bordeaux di Pessac-Leognan, ma al palato questo blockbuster si presenta nel tipico "stile Napa": un ammaliante, lucido frutto di ribes nero, su uno sfondo di fumo, cioccolato e caramella mou - questa è la parte di legno nuovo, il tutto splendidamente strutturato con tannini setosi, è così che si riconoscono i migliori produttori della "Valley". Nel complesso, sembra già molto armonioso e accessibile, ma questo è ingannevole, perché il "Cab" Lewis ha un enorme potenziale sotto la sua superficie vellutata, per almeno 20 anni. Un "grand cru" della costa nord della California!

Degustationsnotiz:

Nero denso, porpora sul disco. Bouquet molto concentrato di prugne mature, composta di more e gelatina di sambuco, ribes nero e tartufo al cioccolato. Al palato è potente, con una struttura setosa e tannini di cacao, il potenziale è enorme. Sul finale, il guanto di ferro esplode nel guanto di velluto.

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: Ncoas

Produzent: Lewis Cellars

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0544916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley
Lewis Cellars

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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 deccantarlo.