

## **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

Ganz grosses Kino

#### Beschreibung:

La famosa tenuta Crane Assembly si trova a St. Helena, una piccola città californiana a 60 chilometri a nord di San Francisco. Questo blend a base di Cabernet Sauvignon dell'annata 2015 ha entusiasmato tutti gli enofili. A questo capolavoro, con la sua etichetta di culto, diamo il massimo punteggio di 20/20. Grazie al nostro rapporto di lunga data con il Maestro Dave Phinney, siamo in grado di offrirvi alcune bottiglie di questo ambito vino raro.

#### Degustationsnotiz:

Rosso granato scuro. Un bouquet concentrato di mirtilli e marasche, con un secondo naso di legno pregiato lucidato, ribes rosso e cioccolato al latte. Al palato è potente, con una finezza pura e un'eleganza incredibile. Finale complesso con cioccolato al latte, lamponi selvatici e belle spezie.

#### 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:** G. B. Crane Vineyard **Allevamento:** 23 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 16.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 5% Merlot

Artikelnummer: 0839015

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley

G. B. Crane Vineyard

**Herkunft:** Stati Uniti **Valutazioni:** Score 20/20

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 5%

Merlot

**Da bere:** da subito fino al 2035

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 23 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 16.0%

**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.