



Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schradler Cellars

Pura perfezione in vetro

Beschreibung:

La storia del vigneto Beckstoffer Las Piedras, a nord-ovest di Sant'Elena, risale al 1840. Il sito deve il suo nome spagnolo, che significa "le pietre", alla particolare natura del suo terreno. Il sottosuolo sassoso non solo garantisce un buon drenaggio e permette alle viti di radicarsi in profondità alla ricerca di acqua e sostanze nutritive, ma conferisce al vino un'elegante mineralità. Questa nota caratteristica del territorio fa da meraviglioso contrappunto ai generosi aromi fruttati di mirtillo e more, alla struttura densa e alla straordinaria concentrazione di questo Cabernet Sauvignon. Questa nota caratteristica del terroir forma un meraviglioso contrappunto ai generosi aromi fruttati di mirtillo e more, alla struttura densa e alla straordinaria concentrazione di questo Cabernet Sauvignon, che culmina in un lungo finale di spezie fini di caffè espresso, tè nero e grafite.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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
Produttore:	Napa Valley
Allevamento:	20.5 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.8%
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1059819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer
Napa Valley

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Jeb Dunnuck 98/100, Parker 97/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20.5 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.