



## Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Un seducente Cabernet Sauvignon di Schrader

### **Beschreibung:**

Fred Schraber, la cui ambizione era quella di produrre il miglior Cabernet Sauvignon che la Napa Valley potesse offrire, ha creato Double Diamond nel 2000. Per farlo, si è rivolto al rinomato enologo Thomas Rivers Brown. Frutto di metodi eccellenti e di risorse naturali, Double Diamond ha ricevuto un coro di consensi dalla critica e la sua base di fan in tutto il mondo continua a crescere.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto profondo con note di frutti di bosco, cioccolato fondente e grafite, seguite da violette, ribes nero e tabacco dominicano. Complesso al palato, con una trama setosa, tannini perfettamente maturi e un corpo denso e muscoloso. Esplosione di ribes nero, tocchi minerali e verbena nel finale concentrato, vibrante e persistente.

### **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:** Oakville Napa Valley

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1082918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Double Diamond  
Oakville Napa Valley

**Herkunft:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 94/100,  
Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** da subito fino al 2030  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.