



Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles, Daou Vineyards

Un'elegante riserva del Monte Daou

Beschreibung:

Daniel Daou e suo fratello Georges sono stati tra i primi a riconoscere il potenziale di Paso Robles per la coltivazione del Cabernet Sauvignon e a concentrare tutti i loro sforzi su questo vitigno. La loro scommessa ha dato i suoi frutti e Daou Vineyards è oggi una delle migliori tenute della regione. I loro due vini di riserva sono capolavori da provare assolutamente.

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo intenso con riflessi rubino e centro impenetrabile. Un bouquet molto concentrato con note di ciliegia selvatica, rosmarino essiccato e tabacco brasiliano, seguite da pastiglie di cioccolato, legni pregiati e ribes nero. Il palato sublime rivela una consistenza setosa, sottili tannini di cacao e leggermente appiccicosi e un corpo potente. Aromi di ribes nero, liquirizia, legno di sandalo e dragoncello accompagnano il finale concentrato.

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: Costa centrale

Produttore: Daou Vineyards

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1185720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 92-94/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.