



## Soul of a Lion Estate

Cabernet Sauvignon, Paso Robles, Daou Vineyards

Il coraggio del padre ha ispirato la famiglia Daous a creare questo vino emblematico

### **Beschreibung:**

Soul of a Lion, che prende il nome dal padre di Georges e Daniel Daou, è il fiore all'occhiello della tenuta.

### **Degustationsnotiz:**

Magnifico bouquet con note complesse di ciliegia selvatica, fynbos, garrigue e finocchio, con sentori di ribes nero, menta e violette. Palato sublime, consistenza setosa, tannini stretti e corpo muscoloso. Finale lungo e concentrato con aromi di frutti di bosco, ciliegie selvatiche e cioccolato fondente.

### **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:** Paso Robles

**Allevamento:** 22 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2042

**Varietà d'uva:** 78% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 1185919

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Soul of a Lion Estate

Cabernet Sauvignon  
Paso Robles

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Stati Uniti  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 97+/100, Falstaff 97/100, Score 19.5/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 78% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc,<br>10% Petit Verdot  |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2042   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale   |
| <b>Allevamento:</b>   | 22 Mesi in barrique  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%  |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decentarlo. |