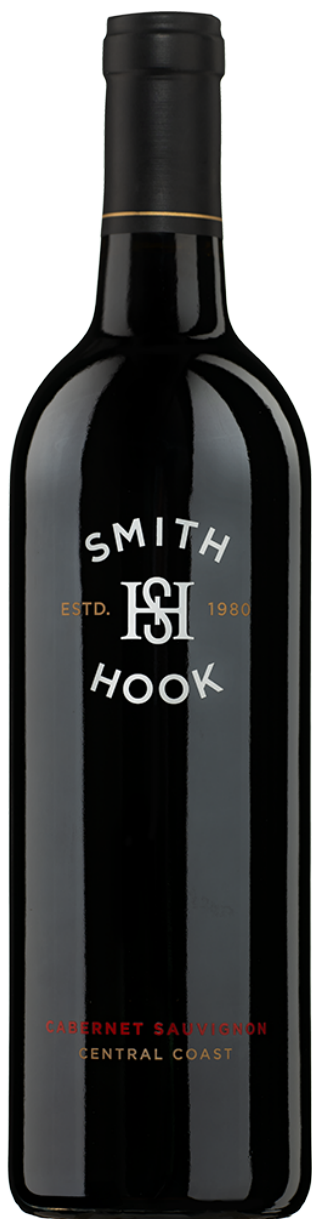




Cabernet Sauvignon

Central Coast, Smith & Hook Winery

La quintessenza della denominazione Central Coast

Beschreibung:

La tenuta della famiglia Hahn comprende anche vigneti vicino alla selvaggia costa del Pacifico. I cavalli e le mucche che un tempo pascolavano qui hanno lasciato il posto alle viti che oggi producono un magistrale monovitigno dall'opulenza generosa e dalla consistenza vellutata. Con i suoi intensi aromi di mora e la sua notevole profondità, Smith & Hook Cabernet Sauvignon è l'accompagnamento perfetto per i momenti più belli della vita.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi saturo, centro opaco. Bouquet generoso di ribes nero appena colto e succo di ciliegia Morello con un delicato sentore di violetta, seguito da note di cioccolato al latte, legno di sandalo e gelatina di mirtilli rossi. Al palato è succoso, con un ricco estratto, tannini maturi e un corpo potente. Un finale concentrato e aromatico di bacche blu e nere e tabacco leggero, con un elegante accenno di moka.

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

Produsent: Smith & Hook Winery

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1386021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Central Coast
Smith & Hook Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Spectator 85/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2033
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 deccantarlo.