



2014 The Lion Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Hess Collection Winery

Valutazioni: Parker 96/100, Wine Enthusiast 92/100

Vinificazione: 22 Monate im Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 1% Petit Verdot

Numero di articolo: 0687814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Lion Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley
The Hess Collection Winery
Hess Family Estates

Origine:

Valutazioni: Parker 96/100, Wine Enthusiast 92/100

Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 1%
Petit Verdot

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 22 Monate im Barrique

Gradazione
alcolica: 15.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.