



2015 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Limitierte Reserve: das Flaggschiff aus dem Hause Lewis

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit verführerischen Bakkaratosen und Schokotrüffeln. Im zweiten Ansatz Heidelbeerenkompott, reife Pflaumen und Cassislikör. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und perfekt polierten Tanninen – wie das Chassis von einem F1-Boliden. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk von Holundergelee, Schokopastillen und dunkle Edelhölzer.

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:	Lewis Cellars
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0544915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley
Lewis Cellars

Origine:

Valutazioni:

Score 20/20, Wine Spectator 93/100

Varietà d'uva:

100% Cabernet Sauvignon

Maturità:

Jetzt bis 2040

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Gradazione

15.5 %

alcolica:

Servizio:

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