



2010 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Grossartige Reserve mit gewaltigem Potenzial

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wayuburger, 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:

Produttore:	Lewis Cellars
Valutazioni:	Wine Spectator 96/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0544910

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley
Lewis Cellars

Origine:

Valutazioni:

Wine Spectator 96/100

Varietà d'uva:

100% Cabernet Sauvignon

Maturità:

Jetzt bis 2025

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.