



## 2015 Cabernet Sauvignon

Chateau Smith, Washington State, Charles Smith Wines

Der Rockstar unter den Cabernet Sauvignons!

### Descrizione del vino:

Vom Manager einer Rockband zum gefeierten Kultwinzer wurde Charles Smith, Gründer des gleichnamigen Weinguts, in kurzer Zeit zum treibenden Motor des Columbia-Valleys. Dass die Weine von Charles Smith Wines nicht nur ausgeflippte Etiketten haben, beweisen auch die Bewertungen diverser renommierter Weinkritiker.

### Nota di degustazione:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexes schwarzbeeriges Bouquet mit Cassis und Lakritze dahinter Schokopastillen, Thymian und Wildkirsche. Am festen Gaumen mit fleischigem Extrakt und verlangendem Tanningerüst. Im Finale Pflaumen, Kirschenhäute, Nelken und edle tabakige Würze.

### Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### 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:

<b>Regione:</b>	Stato di Washington
<b>Produttore:</b>	Charles Smith Wines
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	97% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0920915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Chateau Smith  
Washington State  
Charles Smith Wines

**Origine:**

**Valutazioni:** Score 18/20

**Varietà d'uva:** 97% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Maturità:** Jetzt bis 2025

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 10 Monate im Barrique

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

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