



## 2018 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Avalon Winery

Der Massstab für Napa-Cabernet

### **Beschreibung:**

Einen erstklassigen Cabernet Sauvignon aus dem renommierten Napa Valley zu einem attraktiven Preis zu erhalten, ist gar nicht so leicht. Aufgrund guter Beziehungen zur Avalon Winery ist uns dies aber auch dieses Jahr gelungen. Wir präsentieren Ihnen einen Vorzeige-Napa-Cabernet mit vielschichtiger, schwarzer Frucht und unwiderstehlich samtig-weicher Textur. Geniessen Sie die Sonne Kaliforniens in Ihrem Glas.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat. Ausladendes blaubeerig-würziges Bouquet nach Holundersaft und dunklem Edelholz, dahinter erkalteter Früchteteer, Zwetschgenröster und elegante Arabicanote. Am fülligen Gaumen mit gut stützendem, reifen Tannin, cremiger Struktur gepaart mit verführerischer Extraktsüsse. Im langanhaltenden, aromatischen Finale Schlehengelee, fein pfeffrige Cassisfrucht und etwas dominikanischer Tabak.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern. Der Wein reifte 16 Monate in französischen und amerikanischen Barriques.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Avalon
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Wine Enthusiast 88/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	82% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 1% Petite Sirah
<b>Artikelnummer:</b>	0637718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Avalon Winery

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Bewertung(en):** Score 18/20, Wine Enthusiast 88/100  
**Rebsorte(n):** 82% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 1%  
Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.