



2018 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Fesselnder Cabernet Sauvignon aus dem Hause Schrader

Beschreibung:

Im Jahr 2000 gründete Fred Schrader Double Diamond als Teil seines fortwährenden Bestrebens, den besten Cabernet Sauvignon herzustellen, den das Napa Valley zu bieten hat. Dafür holte er den gefeierten Winzer Thomas Rivers Brown mit ins Boot. Dank besten Techniken und natürlichen Ressourcen erntet der Double Diamond viel Kritikerlob und hat eine wachsende Fangemeinde aus der ganzen Welt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ungeheuer tiefgründiges Bouquet mit schwarzbeerigen Konturen, dunkler Schokolade und Graphit. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, edle Cassiswürze und dominikanischer Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützende ausgereifte Tannine, dichter, muskulöser Körper. Im konzentrierten, vibrierenden und langanhaltenden Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Eisenkraut und dunkler Mineralik.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Kalifornien
Subregion:	North Coast
Produzent:	Schrader
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 95/100, Score 19/20, James Suckling 94/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1082918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Jeb Dunnock 95/100, Score 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.