



2018 Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

In das legendäre Fass 23 kommen nur die besten Stag's-Leap-Weine

Beschreibung:

Die Geschichte des legendären Cask 23 begann während der Ernte 1974. Damals stach aus den Fassproben eine Partie des Cabernet Sauvignon S. L. V. so sehr heraus, dass das Weingut beschloss, sie separat abfüllen. Seinen Namen erhielt dieser Wein dann einfach von dem grossen Holzfass, in dem er gereift war – Cask 23. Heute ist dieser Ausnahmewein ein Blend aus Trauben der Lagen S. L. V. und Fay, und zeichnet sich noch immer durch aussergewöhnliche Tiefe, Fülle und Eleganz aus, da sich die charakteristischen Duftnoten des Weinbergs FAY auf einzigartige Weise mit der Struktur und der dunklen Frucht des S. L. V. verbinden.

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:	Stag's Leap Wine Cellars
Bewertung(en):	Parker 95–97+/100, Score 20/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1031618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Parker 95–97+/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
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.