



2019 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Grossartiger Napa-Wert mit gewaltigem Potential

Beschreibung:

Seit mehr als 85 Jahren steht das Weingut Louis M. Martini für handwerklich produzierte Weltklasse-Cabernets, die aus besten Lagen von Sonoma und Napa stammen. Kellermeister Michael Eddy hat eine begeisternde Kollektion vinifiziert, aus der dieses barriquegereifte Parade-Exemplar ganz besonders heraussticht.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Intensives Cassisbouquet dahinter dunkle Edelhölzer, Schokopralinen. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und viel Eleganz. Im sehr langen, hocharomatischen Finale Schattenmporellensaft, Zwetschgen und Burleetabak.

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:

Louis Martini Winery

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Decanter 91/100, Wine Spectator 92/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Rebsorte(n):

89% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec

Artikelnummer:

0982419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley

Louis M. Martini Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20, Decanter 91/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n): 89% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.