



2020 Cabernet Sauvignon Fay

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

Gesuchter Cabernet von Stag's Leap Wine Cellars

Beschreibung:

Der Distrikt Stag's Leap galt lange als zu schwierig für den Anbau der Cabernet-Sauvignon-Rebe. Dass sich das Experiment gelohnt hatte, zeigte schliesslich der Triumph beim legendären «Judgement of Paris» 1976, als der Cabernet Sauvignon von Stag's Leap vor den französischen Weinen als Degustationssieger hervorging. Freuen Sie sich auf einen Klassiker, der nichts von seiner Brillanz eingebüsst hat.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet von frisch gemahlene schwarzen Johannisbeeren, Holundergelee und wilde Heidelbeeren, dahinter Kardamom, Lavendel und schwarze Oliven. Am sublime Gaumen mit weicher Textur, engmaschiges Tanningerüst, stützende Rasse und muskulösem Körper. Im konzentrierten Finale schwarze und blaue Beeren gepaart mit 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:

Stag's Leap Wine Cellars

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

21 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2025–2040

Rebsorte(n):

98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer:

1031420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2040
Ausbau: 21 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.