



## 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

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2040
<b>Ausbau:</b>	21 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.