



2021 Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Sicherer Wert aus dem sonnigen Kalifornien

Beschreibung:

Kalifornien und Cabernet, das passt einfach! Das sonnige Klima im Golden State verleiht der Rebsorte Cabernet Sauvignon einen unvergleichlich intensiven Geschmack, der an reife dunkle Früchte und aromatische Gewürze erinnert. Wir sind uns ganz sicher, unsere Neuentdeckung Submission von den 689 Cellars wird auch Sie mit ihrer üppigen und geschmeidigen Art restlos überzeugen!

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroter Mitte. Verführerisches Bouquet mit reifen Backpflaumen und schwarzen Johannisbeerpastillen, dahinter edle Arabicanote, exotische Edelhölzer und ein Hauch Zimt. Am fülligen Gaumen mit reifem Extrakt und cremiger Textur. Im gebündelten Finale mit dunklen Schokotrüffeln, parfümiertem Pfeifentabak und Holundergelée.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Vereinigte Staaten

Region:

Kalifornien

Produzent:

Six Eight Nine Cellars

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0948021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Vereinigte Staaten |
| Bewertung(en): | Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 10 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |