



## 2021 Cabernet Sauvignon

Central Coast, Smith & Hook Winery

Die Essenz der Appellation Central Coast

### Beschreibung:

Zum Familienbesitz der Hahn Family Wines gehören auch Weinberge nahe der wilden Pazifikküste. Wo einst Pferde und Rinder weideten, reifen heute die Trauben zu einem reinsortigen Meisterwerk mit verschwenderischer Fülle und samtiger Textur. Intensive Brombeeraromen und eine bemerkenswerte Tiefe machen den Cabernet Sauvignon von Smith & Hook zum perfekten Begleiter für genussvolle Momente.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit opaker Mitte. Ausladendes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Schattenmorellensaft und zartes Veilchenparfüm, dahinter Milkschokolade, Sandelholz und Preiselbeergelee. Am saftigen Gaumen mit herrlicher warmer Extraktfülle, stützendes reifes Tannin und druckvoller Körper. Im gebündelten aromatischen Finale blaue und schwarze Beeren, heller Tabak und edle Mokkanote.

### 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:** Central Coast

**Produzent:**

**Bewertung(en):** Score 18/20

**Ausbau:** 26 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.8 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1386021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Central Coast  
Smith & Hook Winery

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	26 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.8 %
<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.