

Stimson Estate Cellars Cabernet Sauvignon



ARTIKELNUMMER:	00665614
NAME:	Stimson Estate Cellars Cabernet Sauvignon 2014
LAND:	USA
ANBAUGEBIET:	Kalifornien
JAHR:	2014
ERZEUGER:	Chateau Ste Michelle
REBSORTEN:	98% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: dichtes Rubinrot mit purpurnen Glanzlichtern Duft: fruchtbetontes Bouquet mit saftig frischen Kirscharomen, Anklängen von schwarzen Oliven, Gewürzen und zarten Röstnoten Geschmack: weich, fruchtig und wunderschön ausgewogen, auch am Gaumen sind die saftigen Kirsch- und feinen Röstaromen spürbar, ein Quäntchen Merlot verleiht dem Wein eine noch sanftere Textur und vielschichtige Fülle
SERVIERVORSCHLAG:	zu gebratenem Lamm- und Rindfleisch, Geflügel, würzigen Eintöpfen, Pastagerichten (mit und ohne Fleisch) oder mittelkräftigen Käsesorten
SERVIERTEMPERATUR:	18°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 %
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 4 bis 5 Jahre
HERSTELLUNG:	In der Kellerei werden alle Trauben sanft gequetscht und zunächst traditionell für 24 bis 48 Stunden kalt eingemaischt. Die Maische wird dann vorsichtig erwärmt und die fünf- bis zehntägige Vergärung, sowohl in klassischen Edelstahltanks als auch in rotierenden Gärbehältern, gestartet. Die gärenden Weine werden regelmäßig verkostet, um sie exakt dann von der Maische abzuziehen, wenn ihre perfekte Balance von Farbe, Aromen und Tannin erreicht ist. Der anschließende traditionelle Ausbau in französischer Eiche vollendet den Wein mit noch mehr Tiefe und verleiht ihm feine Röst- und Gewürzaromen. Erst kurz vor der Abfüllung wird der Final Blend zusammengestellt.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn Deutschland
EAN-CODE:	4019409208678
EAN-CODE KARTON:	4019409208685