



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Cabernet Sauvignon Private Reserve

Beringer Kalifornien

Artikelnummer	801067-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	15,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Kalifornien Kalifornien hat sich zum bekanntesten Weinbaugebiet Amerikas etabliert. Der Weinbau entwickelte sich im 20. Jahrhundert und erstreckt sich bis zu 1.000 Kilometer entlang der Westküste. Reichlich Sonne sorgt für eine gleichmäßige und lange Wachstumsperiode. Auf den unterschiedlichen Terroirs sind verschiedenste Rebsorten vorzufinden, es dominieren jedoch die Bordeauxrebsorten und Chardonnay. Die nahe Küste sorgt für eine kühle Brise, welche ideal ist für "cool climate" Rebsorten. An den sonnigen Hügeln Kaliforniens wächst hervorragender Cabernet Sauvignon und Merlot.
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2016
Rebsorte	Cabernet Sauvignon Die hochgeschätzte Sorte Cabernet Sauvignon wurde im Zuge der Vorliebe für erstklassige Bordeaux auch in Kalifornien angebaut. Die Weine haben Rasse und Tiefe und dennoch ihre für das Terroir typische Eigenständigkeit.
Erzeuger	Beringer Beringer wurde im Jahr 1876 von den deutschstämmigen Brüdern Jacob und Friedrich Beringer gegründet und zählt heute zu den bekanntesten Weingütern des Napa Valley. Als ältestes durchgängig erzeugendes Weingut wurde Beringer im Jahre 2001 in das Nationalregister für Historische Orte, der offiziellen Kulturdenkmaliste der amerikanischen Regierung, aufgenommen. Das im Rheingauer Fachwerkstil erbaute "Rhine House" ist ein wahrer Blickfang im Napa Valley und lädt zum Vorbeischaun ein!
Beschreibung	Im Glas leuchtet der Beringer Private Reserve Cabernet Sauvignon tiefdunkel auf. Die Nase des Rotweines duftet intensiv nach Beerenfrüchten, Holunder und schwarzen Johannisbeeren. Im Hintergrund kommen schmeichelnde Noten von Pfefferminze und Holz hinzu. Am Gaumen tritt die geballte Kraft des Fruchtkerns auf den Plan. Der Private Reserve Cabernet Sauvignon besitzt einen höchst komplexen und kraftvollen Körper, der das Tannin straff, aber sanft integriert. In Richtung Finale nehmen die Aromen zu und werden von würzigen Noten und fruchtigen Beerenakzenten dominiert. Ein grandioses Geschmackserlebnis mit langem Finale.
Empfehlung	Dieser Wein verdient ein angemessenes Menü als Begleitung, wir empfehlen den Cabernet Sauvignon Private Reserve wohl temperiert und dekantiert zu kräftigen Fleischgerichten wie Schmorbraten mit Cranberryjus mit grünen Bohnen und Parmesan-Rösti Gnocken. Wir empfehlen, den Wein bis 2029 zu genießen.
Bewertung	95 Punkte Robert Parker 93 Punkte Wine Spectator 99 Punkte James Suckling

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de

