



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Cabernet Sauvignon

Spottswode Kalifornien

Artikelnummer	808401-2017
Kartoninhalt (Fl.)	1
Ausbau	20 Mo in frz. Eiche 60% Erstbelegung
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°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	2017	
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Cabernet Sauvignon 86%, Cabernet Franc 9%, Petit Verdot 5%	
Erzeuger	Spottswode Spottswode ist ein knapp 20 Hektar großes, im Familien-besitz befindliches Weingut, das sich am westlichen Hang des Napa Valleys, nahe Saint Helena befindet. Bereits 1882 gegründet, erzeugte Spottswode den ersten Cabernet Sauvignon erst im Jahre 1982, 100 Jahre nach der Gründung des Weingutes. Ausgebaut in 100% Eiche, davon 60% neue Fässer. Der Wein reift 20 Monate im Fass bevor er abgefüllt wird und weitere 16 Monate auf der Flasche vor seiner Freigabe.	
Beschreibung	Dieser Wein strahlt vor Persönlichkeit, Lebendigkeit und jugendlichem Überschwang. Am Gaumen mit rustikalem Charme mit ausgeglichenen Noten von Heidelbeeren und Brombeeren. Der 2017 Estate Cabernet ist ein Wein, der mit der Zeit im Keller zu seinem vollen Potenzial reifen wird.	
Empfehlung	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, ggf. dekantieren. Passt sehr gut zum Speisen mit dunklem Fleisch, Rinderfilet gebraten mit schwarzen Trüffeln und Macairekartoffeln, geschmorter Lammshulter oder zum feinen Wildgeflügel. Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu. Optimale Trinkreife ist 2022 - 2047.	
Bewertung	97 Punkte	Robert Parker
	95 Punkte	Wine Spectator
	96 Punkte	Decanter
	96 Punkte	James Suckling
	96 Punkte	Wine Enthusiast
	96 Punkte	Vinous

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