



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Lydenhurst Cabernet Sauvignon

Spottswoode Kalifornien

Artikelnummer	808902-2017
Kartoninhalt (Fl.)	12
Ausbau	20 Monate in französischer Eiche
Alkohol	14 % 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, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Malbec Cabernet Sauvignon 80%, Malbec 7%, Merlot 6%, Petit Verdot 5%, Cabernet Franc 2%
Erzeuger	Spottswoode Spottswoode 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 Spottswoode 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	Eine erhabene Nase gefüllt mit Backgewürzen, die an eine leckere, warme Erdbeer-Brombeer-Rhabarber-Torte erinnert. Noten von Vanille, Butterkruste, Muskatnuss und einem Hauch von Nelke. Der Gaumen ist sehr ansprechend, saftig und zart, die leckere Säure gibt Länge und die verspielten, k Reidigen Tannine geben Struktur. Reichhaltig, rund und vollmundig, mit einem nuancierten Kern aus kräftigen roten und schwarzen Früchten (Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen, Maulbeeren) und einem Hauch von Zedernholz. Ein reifer, lebendiger und strukturierter Wein mit einer Weichheit, die zum frühen Trinken einlädt.
Empfehlung	Gut temperiert auf 16-18 Grad Celsius und dekantiert ein toller Wein für die Kombination im Menü, passt perfekt zu herzhaften Speisen mit dunklem Fleisch zum Beispiel zu Rosatbeef mit Cranberry Sauce und Rösti. Auch zu kräftigen Käsesorten wie Gruyère und Comté ein Genuss. Durch seine Struktur kann dieser Wein problemlos 30 Jahre reifen.
Bewertung	92 Punkte Robert Parker 91 Punkte Wine Spectator 93 Punkte James Suckling 91 Punkte Antonio Galloni 94 Punkte Wine Enthusiast

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