



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Cabernet Sauvignon Andeluna 1300

Andeluna Cellars Mendoza

Artikelnummer	835010-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Mendoza Die Weinbauregion Mendoza grenzt im Westen an die Anden. Mit mehr als 80% der Rebfläche, ist es die wichtigste Weinbauregion Argentiniens. Mendoza besteht aus den Gebieten, Nord-, süd-, Ost-Mendoza, sowie Mendoza River Area und dem Uco Valley. Die Gebiete unterscheiden sich dabei nach Lage, Höhe und Bodenart. Die typischen Rebsorten für diese Region sind Malbec und Torrontés.
Region	Tupungato
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2020
Rebsorte	Cabernet Sauvignon Die weltweit in quasi jeden Klimaten wachsende Rebsorte Cabernet Sauvignon ist traditionell Bestandteil der großen Bordeaux-Cuvées und hat von dort aus ihren weltweiten Siegeszug begonnen. Sie bringt vielschichtige Weine, deren Aromenspektrum von Pfeffer, Paprika, Zimt, Vanille, Johannisbeere, Brombeere, Minze, gerösteten Mandeln, Unterholz und Flieder reichen kann.
Bodenart	Steinige Verwitterungsböden, im kühlen Hochland der Andenausläufer gelegen.
Erzeuger	Andeluna Cellars Im Jahr 2003 legte der argentinische Geschäftsmann H. Ward Lay den Grundstein für Andeluna. Seine Familie spielt in der argentinischen Getränkewirtschaft bereits eine wichtige Rolle, schließlich war sein Vater Gründer und Vorstandsvorsitzender von Pepsico. H. Ward Lays Vision war es, mit seiner Kollektion von Premiumweinen an die Spitze der argentinischen Weingüter zu gelangen. Andeluna Cellars liegt auf 1.300 Metern Höhe in Mendoza, am Fuße der Anden. Das modern ausgestattete Weingut ist von 70 ha eigener Weingärten umgeben. Der Winemaker Silvio Alberto wird von keinem Geringeren als "Flying-Winemaker" Michel Rolland beraten.
Beschreibung	Kräftiges Purpur. Im Duft harmonische Aromen von reifen dunklen Früchten, schwarzem Pfeffer und Schokolade. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, rund und gut strukturiert mit dezenten Tanninen. Schöne Frische und eine gut eingebundene Säure. Der Wein bietet ein spitzes Preis-Leistungsverhältnis!
Empfehlung	Dekantiert bei 16 Grad Celsius zu würzigem Fleisch wie luftgetrocknetem Schinken, Rindfleisch, gebratenem Rehrücken und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu trinken.

Stand 21.10.23. 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