

Stimson Estate Cellars Cabernet Sauvignon

Columbia Valley, Washington State



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	konzentriert, kraftvoll, elegant, lang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Leckerer Steak und Pizza-Wein
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	82 10 54

Charakteristika

Hippe Washington Stilistik mit saftiger Frucht und eleganter Frische. Ein unkomplizierter Wein der die Rebsortencharakteristik perfekt zeigt und einfach Spaß macht zu trinken. Washington für jeden Tag oder glasweise im Restaurant!

Klima/Terroir

Washington liegt im pazifischen Nordwesten der U.S.A., auf dem gleichen Breitengrad wie Bordeaux. Die Trauben wachsen östlich der Cascade Mountains, wo es ein trockenes, kontinentales Klima gibt. Die warmen Sommertage ergeben eine saftige Frucht während die kühlen Nächte und Weinlese Säure und Frische in den Trauben halten. Deshalb hat Washington eine wesentlich frischere Stilistik als sonstige Neuwelt Weine. Die wurzelechten Reben ergeben dazu eine ausgeprägteren Rebsortencharakteristik. Der Boden ist sandig mit Löss, mineralischen Schichten und dem Vulkangestein Basalt.

Ausbau

Der sanften Maischegärung folgt ein Ausbau von 12 Monate in überwiegend gebrauchten Barriques. 30% Cabernet Sauvignon aus dem Stahltank wurde dem finalen Blend hinzugefügt, um eine schöne Frische zu behalten.

Das Weingut

Die Stimson Estate Cellars Weine werden auf Chateau Ste. Michelle hergestellt. Das Chateau befindet sich auf dem historischen Grundstück von Holzbaron Frederick Stimson. Chateau Ste. Michelle ist das älteste und meist prämierte Weingut im letzten unentdeckten Premium Weingebiet der Welt. Deutsche und französische Immigranten brachten Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Reben in diese Region, und 1967 hat Chateau Ste. Michelle den ersten kommerziellen Wein aus Washington auf dem Markt gebracht.



STIMSON
ESTATE CELLARS

