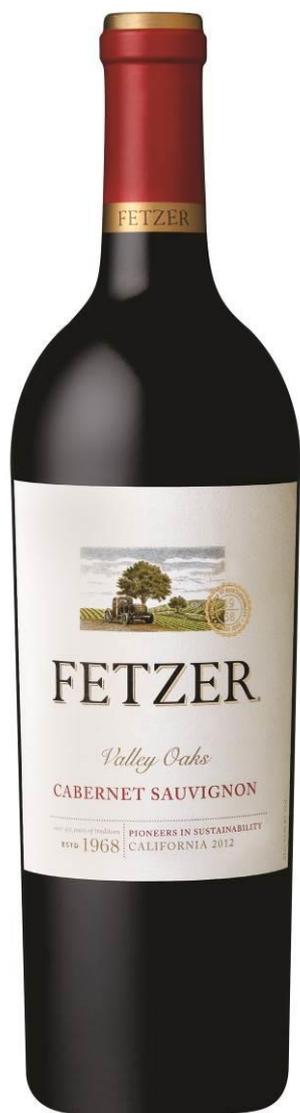




W e i n - E x p e r t i s e



Fetzer Valley Oak Cabernet Sauvignon (Vegan)

Art.-Nr.: 81 03 05

HERKUNFTSLAND:	USA
ANBAUGEBIET:	Mendocino, Kalifornien
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Fetzer
REBSORTE:	76% Cabernet Sauvignon, 6% Petite Verdot, 6% Alicante Bouchet, 5% Teraldego, 8% andere
BEURTEILUNG:	Warme, Kirsch- bis purpurrote Farbe. Kräftige Aromen von Schokolade und schwarzer Kirsche. Im Bouquet zusätzlich Noten von Brombeeren, Vanille, Mokka und Röstnoten. Ebenso wie feine Kräuternoten. Ein ausgewogener Körper, gute Struktur mit schön eingebundenen Tanninen und ein würzig fruchtiger Abgang runden das Geschmackserlebnis ab.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu kurzgebratenem Wild, Grillgerichten und kurzgebratenen Fleischgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 13,8 % vol. Restzucker: 4,2 g/l Gesamtsäure: 6,0 g/l

Der Name Fetzer ist untrennbar mit den Anfängen des nachhaltigen Weinbaus verbunden. 1968 startete Firmengründer Barney Fetzer seine eigene kleine Rebellion, indem er sein Rebland konsequent nach umweltbewussten Weinbaumethoden bewirtschaftete – als erster kalifornischer Winzer und lange bevor der Begriff „Nachhaltigkeit“ zum Schlagwort wurde. Vom Erfolg ermutigt, bauten er und seine Frau Kathleen die Produktion kontinuierlich aus und etablierten sich als einer der verlässlichsten kalifornischen Erzeuger auf dem internationalen Weinmarkt. Heute zählt die „Grüne Kellerei“ aus der Provinz Mendocino zu den größten Premiumwein-Produzenten in den USA. Regelmäßige Prämierungen in allen relevanten Weinwettbewerben sind ein eindrucksvoller Beleg für das hohe Qualitätsniveau der kalifornischen „Wein-Rebellen“.