



LANDOLT WEINE

Armador Cabernet Sauvignon Odfjell Vineyards 2008



| | |
|------------------|-------------------------------|
| Typ: | Rot elegant |
| Herkunft: | Chile, Valle del Maipo |
| Traubensorte(n): | Cabernet Sauvignon |
| Produzent: | Odfjell |
| Ausbau: | Teilweise Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.6% Vol. |
| Genussphase: | 2 - 5 Jahre nach Ernte |
| Ausschanktemp.: | 16 - 18 °C |
| Artikelnummer: | 08107708 |
| Grösse; Gebinde: | 75 cl; 6er Karton |
| Preis: | CHF 15.20 |

<http://www.odfjellvineyards.cl>

Degustationsnotizen

Ausgeprägtes Rubinrot. Die Nase vermittelt ein reines Bild von Pflaume und Blaubeere, mit Nuancen von schwarzer Schokolade, einem Hauch Walnuss und Lakritzenoten. Als feine Ergänzung endet die Nase in einer Vanillenote. Am Gaumen ist der Wein geschmeidig und von rundem Ansatz, gekennzeichnet durch Frucht, Zigarre und harmonische Tannine.

Kulinarische Empfehlung

Passt ideal zu rotem Fleisch, (Wild, Lamm, Ente, Rind) zu Grilladen oder zu einem reifen Parmesan oder Sbrinz.

Bemerkungen/Informationen

Mit dem Rebbau hat Odfjell Anfang der 90er Jahre begonnen. Sie wählten ausschließlich rote Rebsorten. Heute bewirtschaftet Odfjell Vineyards 85 Hektar, die mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Cabernet Franc und Malbec bestockt sind.

Preisänderungen vorbehalten, Aktionspreise befristet gültig. (09.02.2012)

Landolt Weine AG, Bederstrasse 77, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch