

DRINKS.

Jerry Lohr Winery Seven Oaks Cabernet Sauvignon Paso Robles AVA 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40918521
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Kalifornien, Paso Robles
Abfüller	J. Lohr Vineyards & Wines, Paso Robles Wine Center, 6169 Airport Road, Paso Robles, California, USA
Marke	J. Lohr
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	üppiger, authentischer Geschmack mit Schwarzkirschen, Cassis, Brombeeren, Pflaumen, Eichenholz, Vanille, Schokolade, Tabak, gerösteten Kaffeebohnen, Buttermtoast, Pfefferkörnern, Erde und Leder.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 88.5% Cabernet Sauvignon, 5% Petite Sirah, 4% Petit Verdot und ergänzenden Rebsorten
Etikette	grafisch, klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Raclette & Fondue, Rotes Fleisch

Beschreibung

Jerry Lohr ist eine Legende in der kalifornischen Weinbauerszene. 1972 pflanzte er seine ersten Reben - hauptsächlich der Sorte Chardonnay - auf einem neu erworbenen Grundstück in Monterey County. In den 80er Jahren lenkte er seine Aufmerksamkeit auf die Weinberge in Paso Robles, die ausgezeichnete Rahmenbedingungen für typische Bordeaux-Rebsorten wie Cabernet Sauvignon lieferten. Auf dem Weingut «Home Ranch» erbaute man schliesslich eine Weinkellerei, die seitdem als Hauptproduktionsstätte für sämtliche Rotweine der Lohr-Familie dient. In Paso Robles sind es vor allem die drastischen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die semi-ariden Klimabedingungen und die gut entwässerten Boden variabler Zusammensetzung, die für optimale Wachstumsbedingungen sorgen. Heute gilt Paso Robles als eine der besten Regionen weltweit für Cabernet Sauvignon-Weine. Der Seven Oaks Rotwein von Jerry Lohr ist in der Tat ein Blend, da dem Cabernet Sauvignon noch etwas Petite Sirah, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc beigemischt werden. Die Komposition ruht zwölf Monate lang in amerikanischen Barrels (80% gebraucht, 20% neu) aus Missouri- und Minnesota-Eiche, die zuvor einem Medium-Toast unterzogen wurden. Die röstig-rauchigen Noten der Fässer spiegeln sich im Geschmack des ausgereiften Weins wieder. Neben Eichenholz-, Vanille- und Schokoladetönen lassen sich ausserdem typisch fruchtige Nuancen von schwarzen Johannisbeeren, Holunderbeeren und Kirschen sowie erdig-würzige Töne (insb. von Pfefferkörnern) ausmachen. Der Cabernet Sauvignon kann fünf Jahre oder länger im Flaschenkeller aufbewahrt werden. Vorzugsweise sollte er begleitend zu rotem Fleisch, Steak, Grilladen, Käseplatten oder Käse-Fondue ausgeschenkt werden.