

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery

Top-Cabernet vom Mount Veeder

Beschreibung:

Ein echtes Highlight in der Kollektion der Familie Hess. Der Gründer des Weinguts, Donald Hess, war der Erste, der seine Reben in den kargen, steinigen Hanglagen pflanzte und nicht nur im Tal, dessen Böden vom vulkanischen Ursprung des Napa Valleys profitieren. Das Resultat aus den 19 Top-Parzellen am Mount Veeder ist unter internationalen Kennern gesucht und begehrt.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurgranat. Tiefgründiges Bouquet nach schwarzen, getrockneten Kirschen, dahinter reife Brombeeren, ein Hauch Koriander, Pflaumenmus und rote Rosen. Am fleischigen Gaumen besticht er mit seiner Kraft und Wärme, besitzt gut stützende reife Tannine, edler mineralischer Kern und elegante Textur. Im langen, gebündelten Finale Black Currant, dunkles Edelholz, Brasiltabak und Schokoladenpastillen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Subregion: North Coast

Produzent: The Hess Collection Winery **Ausbau:** 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.8%

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 9% Malbec, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0291421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley The Hess Collection Winery

Herkunft: Vereinigte Staaten

Ratings: Parker 94/100, Score 19/20

Rebsorte(n): 90% Cabernet Sauvignon, 9% Malbec, 1% Petit

Verdot

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.8%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.