



Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Collection Winery

Exklusive Selektion für Mövenpick

Beschreibung:

Sabrina und ihr Mann Timothy Persson leiten seit Kurzem das Familienweingut Hess und die hauseigene Kunstsammlung. Sie führen die Erfolgsgeschichte fort, lassen aber auch eigene Ideen einfließen. Die Trauben für diesen limitierten Blend wachsen in den Hügeln von Paso Robles, wo sie absolut ideale Reifebedingungen geniessen - das schmeckt man. Cabernet-Trinkspass in seiner schönsten Form.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit aufhellendem Rand. Intensives Bouquet mit reifen Pflaumen, zarter Cassiswürze und parfümiertem Pfeifentabak, dahinter zarte Fliedernoten, ein Hauch Zimt, Milkschokolade und erkalteter Hagebuttentee. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, gut unterlegtes reifes Tannin, fein körniger Extrakt und druckvoller Körper. Im gebündelten aromatischen Finale mit schwarzen Johannisbeeren, hellem Edelholz und zarter Arabicanote.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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: Paso Robles

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah

Artikelnummer: 0608022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches
Paso Robles

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.