



Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Der Löwe aus der Hess Collection

Beschreibung:

Wie ein Löwendompteur das mächtige Tier meistert der hohe Malbec-Anteil die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignons. Eine innovative und eindrucksvoll intensive Cuvée vom Familienweingut Hess am Mount Veeder. Unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit zarten rubinroten Reflexen. Berauschend reifes Bouquet mit frischgepflückten schwarzen Johannisbeeren, getrocknete Wildkräuter und Kirschkonfitüre, dahinter dunkle Schokotrüffel, schwarzer Bergpfeffer und edle Cassiswürze. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, herrliche lakritzartige Extraktfülle, unterlegte Rasse und perfekt modelliertem Körper. Im aromatischen lang anhaltenden Finale blaue und schwarze Beeren, zarte Graphitnote und Pflaumenmus.

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: Hess Lions Head Collection

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.9%

Rebsorte(n): 61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 1083921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
Hess Lions Head Collection

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.9%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.