



## Pym-Rae

Napa Valley, Tesson Estate

Die Napa-Perle von Pontet-Canet

### **Beschreibung:**

Die Familie Tesson, die mit Château Pontet Canet seit Jahren konstant einen der besten Crus von Pauillac abliefern, hat ihre hoch gelegenen Weinberge im Bezirk des Mount Veeder im Jahr 2016 erworben. Hier entsteht der «Pym-Rae» – ein einzigartiger Cabernet-Blend, mit dem die erfolgsverwöhnte Familie ihr Knowhow aus Bordeaux elegant mit den Charakteristika des Napa-Terroirs verbindet. Absolut “unique” im Geschmack und streng limitiert.

### **Degustationsnotiz:**

Der Besitzer von Pontet-Canet, Alfred Tesson, hat sich im Napa Valley seinen Traum verwirklicht. Aromen von Pflaumen, Baumnusschokolade, schwarze Oliven und dezenter Tabaksüsse. Im zweiten Ansatz Blaubeeren und Brombeeren. Vollmundig und dennoch viel Finesse ausstrahlend, Pralinen und Pflaumenkompott. Kompakte, runde Tannine geben dem Wein eine samtig-weiche Textur. Viel Charakter und dennoch unverkennbares Pontet-Canet Sex Appeal zeigend.

### **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:** Tesson Estate

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot

**Artikelnummer:** 1085419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pym-Rae**

Napa Valley  
Tesseron Estate

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Jeb Dunnock 98/100, Decanter 98/100, James Suckling 97/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 95/100, Score 20/20  
**Rebsorte(n):** 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.