

# The Prisoner

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, The Prisoner Wine Company

Cabernet-Legende aus dem Napa Valley

#### Beschreibung:

Die Prisoner-Winery im kalifornischen Oakville hat längst Kultstatus erreicht. Mit Spannung haben wir deshalb das neuste Werk von Chrissy Wittmann erwartet. Für den Cabernet Sauvignon kam nur das Traubengut aus den besten Parzellen infrage. Das Resultat macht es deutlich: Mit dem Neuen geht die Prisoner- Erfolgsgeschichte in die nächste Runde.

## Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zarten Granatreflexen. Sehr komplexes, schwarz-blaubeeriges Bouquet mit viel Cassis, Heidelbeergelée, dunklen Schokoladenpralinen und Kokos, dahinter Backpflaumen und Kirschlikör. Satter Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, fein sandiges Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im katapultartigen langanhaltenden Finale Wildkirsche, dominikanischer Tabak, Sandelholz, fein spröde werdend bis ins ganz lange Finale.

#### 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:** Napa Valley

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec

Artikelnummer: 1092019

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **The Prisoner**

Cabernet Sauvignon Napa Valley

**Herkunft:** Vereinigte Staaten

**Ratings:** Score 19/20

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah,

Syrah, Malbec letzt bis 2038

**Trinkreife:** Jetzt bis 203: **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 15 Monate 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.