

## **Pessimist**

Paso Robles, Daou Vineyards

Blockbuster aus Paso Robles

### Beschreibung:

Mit dieser Cuvée überraschen die Brüder Georges und Daniel Daou gewaltig und beweisen allen Pessimisten, was für ein Potenzial im Daou Mountain in Paso Robles steckt. Der Weinberg, in dem die Rebstöcke auf 700 Metern über dem Meeresspiegel wachsen, gehört zweifellos zu den privilegiertesten Lagen von Paso Robles. Am Gaumen ist der Pessimist reich und gehaltvoll, mit grosszügiger Frucht.

## Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit opaker Mitte und violetten Reflexen. Vielschichtiges Bouquet, Backpflaumen, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer und eingelegte Korinthen, dahinter Schlehensaft und verführerischer Bakaratduft. Am molligen Gaumen mit crèmiger Textur, berauschende Extraktfülle, gut stützendes kakaoartiges Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale explodiert der Gigant: ein Korb mit blauen und schwarzen Beeren, dunkle Schokotrüffel, Cassislikör und dominikanischer Tabak.

#### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten
Subregion: Central Coast
Produzent: Daou Vineyards

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.9%

**Rebsorte(n):** 60% Petite Sirah, 22% Zinfandel, 16% Syrah, 2% Lagrein

**Artikelnummer:** 1185622

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Pessimist**

Paso Robles Daou Vineyards

**Herkunft:** Vereinigte Staaten

**Ratings:** Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 60% Petite Sirah, 22% Zinfandel, 16% Syrah,

2% Lagrein

Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.9%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.