



2016 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Exklusive Selektion von Donald Hess

Beschreibung:

Donald Hess bewies als einer der Ersten, dass in den Hügeln der westlichen Talkette hervorragende Napa-Crus reifen können. Dank der lang-jährigen Freundschaft zwischen Donald Hess und Mövenpick können wir Ihnen eine exklusiv für Mövenpick gekelterte Cabernet-Sauvignon-Selektion anbieten. Der mengenmässig limitierte Blend aus den Hillside-Lots verspricht puren Cabernet-Trinkgenuss.

Degustationsnotiz:

Dunkles Grantrubin. Betörendes Bouquet nach reifen Walderdbeeren, Zwetschgen, und Holunderdrops in der konzentrierten Nase, dahinter intensiver Veilchenduft, dunkle Edelhölzer und parfümierter Pfeiffentabak. Am Gaumen mit fülligem Auftakt, reifem Extrakt und perfekt stützenden, reifen Tanninen, tolle Balance zwischen lakritzeartiger Mineralik mit edler Graphitnote. Im aromatischen, langanhaltenden Finale schwarze Johannisbeeren und betörende Hassenusschokolade.

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:

USA

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Hess Collection Winery

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

76% Cabernet Sauvignon, 9% Petite Sirah, 7% Malbec, 6% Syrah, 2% Petit Verdot

Artikelnummer:

0608016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Napa Valley
The Hess Collection Winery
Hess Family Estates

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 9% Petite Sirah, 7% Malbec, 6% Syrah, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.