



2015 Killer Drop

California, 689 Cellars

Der Adrenalinkick aus Kalifornien

Beschreibung:

Killer Drop vereint die Trauben aus den renommiertesten Lagen Nordkaliforniens: Napa Valley, Sonoma, den Sierra Foothills, Lodi sowie Mendocino. Die unterschiedlichen Fruchtcharaktere ergeben einen besonders ausdrucksstarken Wein von hoher Komplexität und guter Balance. Das Etikett zeigt unmissverständlich, dass hier ein wahrer Hipster der Weinwelt am Werk ist.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Was für ein Parfüm nach reifen Schattenmorellen und Brombeermarmelade dahinter duftige Veilchen und Nuss-Nougatschokolade. Am cremigem Gaumen mit betörendem süßem, warmen Extrakt. Im nicht enden wollenden Finale Waldbeerenkonfitüre, Heidelbeerenkompott und Black Kurantdrops. Auch der neue Jahrgang aus dem Hause Six Eight Nine weiss zu begeistern!

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

USA

Region:

Kalifornien

Produzent:

Six Eight Nine Cellars

Bewertung(en):

Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100

Herstellung:

10 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Traubensorte(n):

48% Grenache, 26% Petite Sirah, 19% Syrah, 7% Merlot

Originalgebinde:

12er-Karton

Artikelnummer:

0877415075C7100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Killer Drop

California
689 Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 18.5/20, Wine Spectator 90/100
Traubensorte(en): 48% Grenache, 26% Petite Sirah, 19% Syrah,
7% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 10 Monate in Barrigue
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.