



2017 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Üppig und verführerisch: ein Zinfandel-Traum

Beschreibung:

Wir sind bereits einiges von den fruchtbetonten Weinen von Curtis McBride gewohnt – aber er schafft es immer wieder, uns zu überraschen. Die Trauben des Weins «Devil's Candy» stammen von verschiedenen Lagen des Napa Valleys. Der Zinfandel-Blend spiegelt die besondere Charakteristik jeder Region wider. Der komplexe und expressive Wein reift 12 Monate in französischer Eiche, ehe er 689 Cellars verlässt.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur. Sehr ausschweifendes süßes Bouquet mit Rumzweitschgen, Korinthen und eingelegten Feigen in Port, dunkle Schokotrüffel und Dörripflaumen. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und blank polierten Tanninen, ein unglaubliches Powerpack, viel Frucht und Konzentration zeigend. Im aromatischen Finale eine Explosion von schwarzen getrockneten Beeren, Nelken, Kardamom, frischem tasmanischem Bergpfeffer und Süßholz gepaart mit parfümiertem Pfeiffentabak.

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 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	40% Zinfandel, 20% Cabernet Sauvignon, 18% Petite Sirah, 16% Syrah, 6% Charbono (Bonarda)
Artikelnummer:	1027417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft: USA
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 40% Zinfandel, 20% Cabernet Sauvignon, 18% Petite Sirah, 16% Syrah, 6% Charbono (Bonarda)
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.