

2016 Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse, 1x 75 cl La Joie, 1x 75 cl Le Désir

Degustationsnotiz:

LA MUSE 2016 WA 100/100 LA JOIE 2016 WA 98/100 LE DESIR 2016 WA 99/100 "The 2016 growing season proved, once again, the importance of pruning. By adapting our pruning techniques to each micro-cru, after several years of drought, we worked in concert with Mother Nature to produce grapes that would result in elegant, age-worthy wines. While we experienced some heat spikes in July, the temperatures during the summer growing season were moderate with some cooler days in late August. This provided the ideal conditions for slower ripening, resulting in less sugar accumulation and producing good acidity in the grapes. The harvest took place within a two-week period across all four appellations, beginning September 6th in Chalk Hill and ending on September 21st in Alexander Valley. We are very pleased with the 2016 vintage as its sophistication and finesse shine through." Pierre Seillan, Winemaker

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

Region:

Kalifornien

Subregion:

North Coast

Produzent:

Vérité Estate

Bewertung(en):

Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 96/100

Ausbau:

17 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec

Artikelnummer:

1047716



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse

1x 75 cl La Joie

1x 75 cl Le Désir

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Bewertung(en):	Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.