



## 2018 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Exklusive Selektion für Mövenpick

### **Beschreibung:**

Donald Hess bewies als einer der Ersten, dass in den Hügeln der westlichen Talkette des Napa Valley hervorragende Crus reifen können. Mittlerweile ist die nächste Generation der Familie Hess am Ruder und führt die Erfolgsgeschichte fort. Der limitierte Blend aus den Hillside-Lots verspricht puren Cabernet-Trinkgenuss.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Grantrubin. Vielschichtiges Bouquet nach reifen Heidelbeeren, duftigen Rosen und Zwetschgenkompott, dahinter Cassidrops, helle Edelhölzer und Virginiatabak. Am fülligen Gaumen mit reifem Extrakt und perfekt stützenden, reifen Tanninen, tolle Balance zwischen lakritzartiger Mineralik mit edler Graphitnote und anregender Fruchtsüße. Im aromatischen, lang anhaltenden Finale ein verführerischer Waldbeercocktail und betörende dunkle Schokotrüffel.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	Hess Collection Winery
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	0608018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Special Cuvée**

Maverick Ranch Napa County  
The Hess Collection Winery  
Hess Family Estates

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 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.